

# AGRICULTURE-PRATIQUE

DES

# DIFFERENTES PARTIES

DE

# L'ANGLETERRE.

# AGRICULTURE-PRATIQUE

DES

DIFFERENTES PARTIES

DE

# L'ANGLETERRE.

PAR

M. MARSHAL.



TOME QUATRIÈME.

DE L'IMPRIM. DE H. L. PERRONNEAU.

A PARIS;

Chez { GIDE, libraire, quai Malaquais, n°. 1220, près la rue des SS. Pères.
LEVRAULT, frères, même quai, au coin de la rue des Petits-Augustins.

AN XI. — 1803.

# AGRICULTURE-PRATIQUE
DES
# DIFFÉRENTES PARTIES
DE
# L'ANGLETERRE.

## CHAPITRE PREMIER,
COMPRENANT
## LES CHEVAUX
DES COMTÉS
DE NORFOLCK, D'YORCK,
DE GLOCESTER
ET DES COMTÉS INTÉRIEURS.

### CHEVAUX
### DU COMTÉ D'YORCK.

LES chevaux sont les seuls animaux qu'on emploie à la culture dans le comté de Norfolck ;

on n'y trouveroit peut-être pas un seul bœuf employé au travail.

Anciennement les chevaux de travail des fermes de cette province étoient de la race à museau brun, à jambes fines ( light boned ); ils résistoient cependant très-bien au travail, quoiqu'ils fussent tenus durement et d'une manière remarquable : on avoit trouvé à l'usage que deux de ces chevaux suffisoient pour une charrue du pays.

Dans ces derniers tems on a adopté la race noire et pesante du Lincolnshire et celle du Leicestershire ; et malheureusement peut-être pour le pays, aujourd'hui la vraie race du Norfolck est presque perdue sans retour.

J'ai entendu des cultivateurs âgés et intelligens regretter cette perte, et se plaindre des races qu'on y a substituées ; ils consomment beaucoup trop de grain, et ne sont pas à beaucoup près aussi agiles, ni aussi actifs que l'espèce ancienne, dont ils déplorent tous les jours la perte.

Cependant la race actuelle n'est pas autrement pesante ; c'est une espèce métive des deux races dont j'ai parlé ; et quand on les compare aux éléphans du Lincolnshire, on trouve ces chevaux actifs et légers.

La race du Suffolck est aujourd'hui celle qui

est préférée, et je trouve que c'est avec raison ; car quoique cette étrange variété de chevaux de selle, ou pour parler d'après les apparences, ces demi-chevaux presqu'à ventre de cochon, ne soit pas aussi brillante sous le harnois que la superbe race actuelle du Leicestershire, d'après la connoissance que j'ai de ces deux races, celle-ci me paroît la plus convenable à la culture du Norfolck. Leur défaut principal est d'avoir la côte plate ; si on pouvoit la corriger, ce seroit peut-être la première race de chevaux de trait de cette île.

Les plus légers et les plus actifs de cette race seroient sans contredit les mieux adaptés à la culture de ce pays. Si on l'avoit croisée avec la race primitive, au lieu de la mélanger avec ces masses lourdes et pesantes des marais, je suis porté à croire que les résultats en eussent été excellens.

Ici un attelage est composé de cinq chevaux, et on nomme homme d'attelage, celui qui en prend soin. Dans les tems où l'on n'est pas pressé d'ouvrage, il laboure avec deux de ces chevaux le matin, et avec deux autres l'après-midi ; mais en général ces chevaux servent toute la journée dans le tems des labours, seulement il y en a toujours un qui se repose.

Mais dans le tems des semailles, sur-tout

après celles de l'orge, on met le cinquième cheval à la herse : sur une ferme bien ordonnée tous les chevaux sont à l'ouvrage à six heures du matin, et y restent jusqu'à midi; ils y retournent à une ou deux heures jusqu'à six ou sept.

Lorsqu'il s'agit d'aller sur une route, on met ordinairement cinq chevaux sur un chariot; mais en route ou sur les terres de la ferme, l'usage est de conduire les chevaux au trot quand les voitures sont à vide.

Anciennement cet usage bon en lui-même étoit porté beaucoup trop loin; au lieu de se contenter d'aller au trot pour faire diligence, on menoit les voitures au grand galop sur les routes comme si c'eût été des courses de chevaux. Un cheval de devant qui au moindre mot, à un simple signal, partoit ainsi au galop, étoit regardé comme un animal précieux par les jeunes garçons qui se faisoient une fête de courir ainsi sur les routes; plus d'un se sont cassé le col à cet amusement dangereux, et plus d'une voiture y a été brisée. Cela a fait qu'on y a renoncé aujourd'hui, quoique pas absolument. J'ai été moi-même témoin d'une de ces courses; un des chariots qui venoit à la suite, se brisa sur une commune en franchissant une ornière qu'on n'avoit pas apperçue, au moment où l'on alloit arriver au lieu du chargement. Quelque sauvage

que cet usage paroisse en lui-même, on lui doit en grande partie l'esprit d'activité qui règne dans le pays ; et si on vouloit y renoncer totalement aujourd'hui, je suis persuadé que ce seroit plutôt par des motifs de prudence que par un changement dans l'habitude active qui donne tant d'avantage à l'agriculture de ce comté.

Malgré le grand travail qu'on exige des chevaux, leur entretien est moins dispendieux que dans beaucoup de cantons, où l'on nourrit des chevaux grands et lourds plutôt par ostentation que pour le travail. C'est une absurdité palpable quoiqu'on en trouve des exemples dans des pays d'ailleurs bien cultivés. Lorsqu'on est exposé à avoir des fardeaux pesans à traîner à des distances bornées, ou lorsque le nombre des chevaux est limité comme à Londres, on fait bien de donner la préférence à des chevaux lourds et forts; mais d'après les observations que j'ai été à portée de faire, un cheval ramassé (1) me paroît convenir le mieux au travail d'une ferme ; et sous le rapport de l'entretien, considération importante pour un cheval destiné à cet usage, tout l'avantage est du côté des petits chevaux. La race actuelle du Norfolck qui conserve encore

(1) Un cheval ramassé et petit vaut mieux qu'un grand, et coûte moins d'entretien pour la culture.

beaucoup de choses de la race primitive, s'entretient à moitié moins de frais que la plupart des chevaux de ferme des autres parties du royaume.

Pendant les mois d'hiver où il y a peu de travail, on ne leur donne guère en général que de la paille d'orge au ratelier. Dans le reste de l'hiver ainsi qu'au printems, on leur en donne aussi pour le souper, si ce n'est peut-être dans le moment où l'on sème l'orge, on a l'attention de conserver pour cette époque une certaine quantité de trèfle, pourvu toutefois que l'homme d'attelage ne l'ait pas détourné. Les fermiers du Norfolck ont autant de peine à empêcher que leurs gens ne volent leur fourrage, qu'on en a ailleurs à empêcher qu'ils ne dérobent l'avoine aux chevaux.

J'ai vu dans une circonstance prendre un fort bon parti relativement au foin qui devoit servir à la nourriture des chevaux. A la St.-Michel, le maître mettoit à part le foin qu'il estimoit devoir suffire pour jusqu'après les semailles des orges. Il le donnoit en compte aux gens qui avoient soin de ses chevaux, qui ne manquoient jamais alors de le ménager de manière à en avoir encore pour le tems où l'on semoit l'orge. Avant qu'il eût pris ce parti, ses chevaux devenoient de véritables squelettes, ou il étoit obligé d'acheter du foin pour leur en donner à cette époque.

On donne un boisseau de grain par cheval chaque semaine dans la saison des travaux. On regarde cette quantité comme suffisante, on la diminue pour les autres tems.

Le grain qu'on donne le plus ordinairement aux chevaux est l'avoine, on leur donne aussi quelquefois de l'orge, lorsqu'elle est à bon marché, ou qu'elle n'est pas assez bonne pour être bien vendue. Dans ce cas on la fait généralement germer, c'est-à-dire, qu'après l'avoir humectée on l'expose à l'air pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'elle commence à végéter. On est persuadé qu'elle est moins échauffante dans cet état.

Dans toutes les fermes on mêle la balle de l'épi avec la graine qu'on donne aux chevaux. La grande quantité de grains qu'on recueille dans ce pays, fournit une quantité suffisante de ces petites paillès; aussi y connoît-on peu l'usage de couper la paille. Ces pailles ou plutôt ces gousses de l'orge qu'ailleurs on jette au fumier, sont regardées ici comme un bon fourrage pour les chevaux. On pense avec raison que les mêmes petites pailles de l'avoine sont d'une qualité bien inférieure.

On ne donne presque que du trèfle aux chevaux pendant l'été. On sème bien aussi un peu

d'ivraie (tare), mais en trop petite quantité pour la regarder comme un article de fourrage.

On n'est pas dans l'usage ici de tenir les chevaux dans les écuries, si ce n'est quelquefois pendant le jour aux heures des repas; on les laisse dehors généralement pendant la nuit, et presque toujours sur des pacquis de trèfle.

L'expédient qu'on emploie pour empêcher qu'ils n'échappent de leurs pâturages est singulier. Les chevaux qui ont cette disposition sont enchaînés deux à deux au moyen d'une chaîne qui s'attache avec une boucle au pied du montoir de devant d'un cheval, et l'autre bout de la même manière, au pied opposé de l'autre cheval. Cette chaîne a environ trois pieds de long. Le moyen est sûr, mais il est dangereux, et souvent il en est résulté des accidens. J'ai connoissance de deux chevaux, attachés ainsi, qui tombèrent dans une marniere de vingt pieds de profondeur. Un des deux en réchâppa comme par miracle; et sans avoir pour ainsi dire une égratignure, mais l'autre mourut sur le lieu même. Les chevaux qui ont été accouplés de cette manière deviennent singulièrement doux et traitables les uns pour les autres : il ne leur est pas si difficile de s'accorder pour paître et pour dormir, qu'on le croiroit.

Une autre pratique, que je crois particulière à

la province de Norfolck, est de les attacher avec des longes, non-seulement dans les champs communs, mais même dans les enclos. De cette manière, au lieu de pouvoir aller et venir à leur gré sur la totalité d'un pacquis de trèfle, on les arrête sur une partie qu'ils mangent, et petit-à-petit on leur fait faire ainsi le tour de la pièce. C'est un expédient qui tient le milieu entre la nourriture au ratelier et le pâturage en liberté : il évite la dépense de faucher, et le transport des fourrages dans les greniers ; l'herbage n'est pas mangé aussi complettement que lorsqu'on met les chevaux sur une terre pour la fumer (soiling) ; d'un autre côté, on épargne plus l'herbage, que lorsqu'on le fait réellement pâturer. Au reste, il y a non-seulement embarras et dépense, mais cette manière d'attacher les chevaux n'est pas sans quelque danger (1).

---

(1) C'est la manière ordinaire des fermiers du pays de Caux. On y attache chevaux et vaches sur les trèfles que l'on a semés l'année précédente avec l'avoine. Le raisonnement de l'auteur n'est pas clair ici ; il semble blâmer cette méthode. (*Note du traducteur*).

## CHEVAUX DU YORCKSHIRE.

Cette province a été longtems célèbre par ses chevaux. Fitzherbert qui écrivoit, il y a deux cent cinquante ans, parle des foires de Ripport, où l'on alloit pour acheter des poulains.

L'influence du climat sur la constitution et sur la partie des animaux qui est susceptible d'altération, n'est pas facile à démontrer. Il y a des personnes qui nient son existence. Il faut cependant convenir que les animaux qui nous occupent, paroissent en être une preuve frappante.

Il est vrai qu'on n'a pu encore élever de chevaux arabes en Angleterre, ni des chevaux anglais en Allemagne ou en France, pas plus que des chevaux du Yorckshire dans les autres parties de ce royaume. Nul doute qu'on ne puisse élever de bons chevaux dans ces provinces, mais ils sont en très-petit nombre, en comparaison des médiocres et des mauvais qu'on y rencontre.

Dans le comté de Norfolck on a essayé, et toujours sans succès, d'élever des chevaux pour la selle. Depuis longtems on est dans l'usage de faire venir, dans la saison, des étalons du Yorckshire. Les poulains qui en proviennent, sont assez bien tournés, mais ils perdent de leur forme à mesure qu'ils grandissent.

Ceci prouve évidemment en faveur de la race du Yorckshire ; et on ne peut nier, d'après cela, que l'air, l'eau, le sol, ou l'herbage, n'influent sur la constitution ou la partie changeante de la nature des animaux.

La partie de la province d'Yorck, où j'écris, la vallée de Pickering, peut être regardée comme la première du comté, pour élever des chevaux. On ne peut pas dire cependant qu'on en fasse une occupation bien constante; c'est le hazard ou la fantaisie qui conduisent souvent aux spéculations de ce genre.

Il seroit difficile de déterminer avec certitude le nombre de chevaux qu'on élève tous les ans dans ce comté. On croit que la vallée, les hauteurs (Wolds), et le Holderness, emploient probablement cent étalons. On compte qu'un étalon peut servir cent jumens; pour l'ordinaire, on ne leur en donne que cinquante. D'après ce calcul, on peut croire que l'on élève de cinq à dix mille chevaux entre les Morelands de l'est et la rivière d'Humber.

Il convient de considérer séparément :

1°. La race.

2°. La manière d'élever.

3°. Celle de dresser les chevaux.

4°. Les marchés.

5°. Les chevaux de travail dans ces cantons.

I. *Race*. On n'élevoit guère dans cette vallée, il y a trente ans, que des chevaux de selle, propres pour la route.

Depuis vingt ans, on s'est mis à élever des chevaux de chasse, qui ont de la réputation. Ce changement s'est sur-tout opéré par un seul cheval, le Jalap, dont les ancêtres et les succès ont été célèbres dans les courses. C'étoit ce qu'on peut appeler un véritable cheval de race.

Ce cheval est encore vivant; et ce qu'il y a de remarquable, au printems dernier, à l'âge de trente ans, il avoit encore couvert plusieurs jumens. On paie cinq guinées par jument quand ce sont des bêtes de race, et deux guinées seulement pour des jumens ordinaires (1).

Mais malgré la réputation que cette vallée s'est acquise, avec raison, dans ces derniers tems, par ses chevaux de chasse, on s'y est mis depuis quelque tems à y élever des chevaux de carrosse, de préférence; c'est-à-dire, des chevaux de chasse plus grands et plus forts qu'à l'ordinaire. On peut dire que cette race a plutôt gagné en hauteur, qu'elle n'a été réellement changée. En 1783, l'exposition des étalons offrit le plus beau groupe

---

(1) Le célèbre Jalap est mort en décembre 1787, depuis que cet article a été imprimé.

d'animaux possible ; tous alertes comme des lévriers et pleins de feu comme des lions. Cette année (1787) n'étoit rien en comparaison : c'étoit comme une simple parade de cavalerie.

On peut donner plusieurs raisons de cette altération dans la race des chevaux de la vallée. La race de Jalap a dégénéré ; très-peu de poulains de cet animal célèbre sont devenus de bons étalons ; une autre raison, et peut être c'est la meilleure, est que des chevaux de chasse de distinction, ne valent rien pour faire des bêtes de charge ou de trait. On se sert, pour la culture des terres, non-seulement des jumens de race, mais encore des jeunes chevaux. Le travail de la charrue avec deux chevaux exige de la force : des chevaux foibles y sont peu propres, mais au besoin on peut y employer des chevaux de carrosse de trois ou quatre ans, et dans le cas où ils viennent à se déformer ou à boîter, on les laisse attachés au service de la ferme. Si l'on ajoute à cela les prix extravagans que l'on a mis dans ces derniers tems aux chevaux de carrosse d'une belle figure, on conçoit fort bien l'intérêt qu'ont eu les fermiers de cette vallée à propager cette espèce (1).

(1) Dans les Wolds et dans le Holderness on a été longtems dans l'usage d'élever des chevaux de carrosse.

Quoi qu'il en soit, on ne peut les excuser lorsqu'ils encouragent parmi eux la propagation de la race des marais (fens), de ces grands chevaux de charrette noirs, que je vois avec peine se multiplier beaucoup dans la vallée. La race des chevaux gris à queue de rat, dont notre île étoit empoisonnée dans ces derniers tems, n'étoit pas un plus grand fléau.

Que les fermiers de la vallée continuent à labourer leurs terres avec des chevaux de carrosse, et qu'ils se servent de bœufs pour tous les transports. Une race de chevaux calculée pour manger plutôt que pour travailler, et qui n'est bonne qu'à rendre les conducteurs aussi fainéans qu'eux-mêmes, est peu convenable au taux actuel des rentes de terres de la vallée. On a déja éprouvé dans le Norfolck combien on a eu tort d'encourager cette race, et j'espère que le pays où nous sommes ne s'exposera pas à souffrir longtems de cette indiscrétion. C'est une chose ridicule de voir une jument fine et de demi-race, qui peut-être il y a peu d'années a reçu les caresses de Jalap ou d'un de ses descendans, succomber sous le poids d'un animal pesant, dont chacune des jambes est aussi grosse que tout le corps de son premier amant : il ne faut pas s'étonner si des monstres sont le fruit de semblables amours.

II. *Education.* D'après ce qu'on vient de dire de la supériorité des chevaux du Yorckshire, on devroit s'attendre à trouver dans ce canton une attention particulière à leur éducation, et que le mystère de cette éducation seroit mis au grand jour, tandis que d'autres imaginent peut-être que leur supériorité est plutôt due à leurs connoissances en ce genre qu'aux avantages du climat. Je suis bien fâché d'être obligé, par l'amour de la vérité, de détromper mes lecteurs, et je regrette bien de me voir dans la nécessité de mettre au jour la mauvaise conduite de mes compatriotes à cet égard.

Dans différentes parties du royaume l'éducation des chevaux de course est presque devenue une science. Dans les comtés de l'intérieur on s'est occupé à élever des chevaux de charrette avec le même soin qu'on a donné, dans ces dernières années, au bétail et aux moutons; tandis que l'éducation des chevaux de selle, de chasse et de carrosse, est presqu'entièrement négligée : on laisse ce soin, pour ainsi dire, au hazard, même dans le Yorckshire. Je parle surtout des jumens. Ici un éleveur ne donneroit pas cinq guinées pour la meilleure jument de race du royaume; pourvu qu'elle puisse tirer la voiture, ou le porter de tems en tems au marché, il ne donneroit pas une guinée de plus pour une

bête qui réuniroit ces deux avantages ; il aimeroit mieux soigner la progéniture d'une rosse qui seroit en état de lui rendre ces services, quand même elle ne vaudroit pas la peine d'être gardée pendant un mois.

Combien cette conduite n'est-elle pas absurde ! Ce qu'il en coûte pour l'étalon, l'entretien de la jument, le soin et l'entretien du poulain, du moment où il est né jusqu'à celui où l'on peut le vendre, sont les mêmes, soit que la mère ait coûté peu ou beaucoup.

Tout dépend presque de la mère. J'ai connoissance dans ce voisinage de poulains d'une jument vendus à des marchands de 4 à 500 l. st. Quelques guinées de plus ne sont rien ; et qu'est-ce que quelques jours de travail à la charrue, ou quelques voyages au marché, quand on les compare à la différence qu'il y a entre la race d'un excellent cheval ou d'un cheval ordinaire ?

Il me semble évident qu'il y a encore beaucoup à faire dans cette partie de l'économie rurale. On peut avoir de bons étalons pour de l'argent ; et tant que l'on continuera à chasser et à courir dans le reste de l'Angleterre, on pourra toujours se procurer des jumens propres à faire des chevaux de chasse de distinction. On trouve presque toujours à acheter à des prix modérés, dans le voisinage de ces chasses, des ju-

mens boiteuses ou harassées par un exercice trop violent, et presque par-tout on trouve des jumens en état de donner de bons chevaux de carrosse.

Le prix qu'on donne aujourd'hui pour les chevaux de chasse et pour ceux de carrosse, surtout depuis la décadence dans l'éducation des premiers, suffira pour exciter les essais en ce genre. Il ne manque, pour en assurer le succès, qu'un M. Bakewell pour l'entreprendre.

Tant que la nation conservera ses goûts de dépenses, les chevaux de selle pour les voyages et pour la cavalerie seront nécessaires à un certain point; mais on pourroit, sans aucun inconvénient, renoncer aux chevaux de course et à ceux de charrette.

Les prix donnés par le roi ont contribué vraisemblablement à encourager la propagation des chevaux agilés et actifs; mais il y a longtems que le but de cette institution est rempli: aujourd'hui les chevaux de course ne servent plus qu'à entretenir la manie des joueurs. Ils sont en général trop fins pour qu'on puisse s'en servir aux usages habituels. Continuer ces mêmes prix aujourd'hui, c'est sans contredit faire un très-mauvais usage de l'argent de la nation, c'est encourager la fureur des gageures et nuire à la multiplication des chevaux plus essentiellement

utiles. L'ancien cheval de chasse anglais à reins larges et au coffre un peu ravalé, a cédé entièrement la place à l'espèce grêle et mince des chevaux de course. Si le gouvernement veut continuer à distribuer ces prix, il seroit convenable d'élever le poids fixé jusqu'à 12 stones (168 liv.).

Quant aux chevaux de charrois (cart horses), si en étendant la taxe des chevaux de selle à ceux de ferme en général, on pouvoit diminuer leur nombre et augmenter d'autant celui des bœufs de travail, il seroit d'une bonne politique de faire cette opération sans perdre de tems.

Je vais placer une idée que j'ai trouvée dans ce pays, et qui ne s'étoit jamais présentée à moi ni en théorie ni en pratique, quelqu'évidente qu'elle paroisse.

C'est un fait établi dans ce district que les génisses coupées travaillent mieux et ont l'haleine plus longue que les bœufs, et je ne doute pas que les jumens coupées n'aient le même avantage sur les chevaux (geldings).

Je ne sais pas cependant qu'on en ait jamais fait l'épreuve. La raison qu'on y oppose, quoique forte au premier abord, n'est qu'un fantôme lorsqu'on l'examine. En coupant les jeunes jumens, elles ne seroient plus propres à la propagation. Mais les chevaux coupés ne perdent-ils pas la même faculté ? Quel est l'éleveur qui

ne feroit pas pour ses pouliches ce qu'il fait tous les jours pour ses poulains ? Et quel acheteur ne donneroit pas une demi-couronne de plus par tête pour voir ses jumens changées en chevaux hongres, et peut-être en des animaux supérieurs à ces derniers ?

Au printems les jumens ouvertes sont foibles et embarrassantes. Il ne manque qu'un instrument bien tranchant entre les mains d'un homme de tête pour établir l'usage des jumens coupées. Il ne s'ensuit pas de ce qu'une partie des jumens seroient coupées, qu'on dût manquer de jumens poulinières. On coupe bien des génisses pour les engraisser, sans que pour cela on se plaigne qu'il n'y a pas assez de vaches pour entretenir l'espèce et fournir aux besoins des laiteries.

Je ne prétends pas cependant recommander l'usage d'une chose dont je n'ai pas l'expérience ; mais si on n'en a pas encore fait l'essai, il me semble que l'importance de l'objet vaudroit bien la peine de la tenter sans délai.

III. *Dresser les chevaux*. C'est à l'âge de quatre ou cinq ans qu'on les dresse dans ce canton pour les vendre.

Certains éleveurs dressent leurs propres chevaux, d'autres se contentent de les monter, ou de les mettre de tems en tems à la voiture ; et

quand ils sont en âge d'être vendus, ils sont achetés par des marchands de profession qui, par des moyens qui leur sont connus, les engraissent, leur adoucissent le poil, leur coupent la queue, quelquefois leur arrachent des dents lorsque cela est nécessaire, et leur apprennent quelques exercices.

Des fermiers marchands de chevaux en achètent aussi. Ils les mettent sur de bons pâturages, les rompent à la selle au moins, et enfin les mettent en bon point suivant l'art pour pouvoir les produire au marché.

Il y a un fermier dans la vallée qui, dit-on, en élève ainsi une centaine par année. On cite aussi un marchand de Malton qui souvent en a deux et trois cents dans ses écuries.

C'est une fort bonne branche d'industrie que d'élever des chevaux sur une ferme, lorsqu'on a les connoissances nécessaires pour cela. L'avoine, le foin et la paille trouvent un débit sur le lieu même, et l'on se procure de bon fumier de ville sans la peine de l'aller chercher.

IV. *Marchés pour les chevaux.* Malton est la seule foire de ce district où l'on expose les chevaux en vente. Elle se tient au printems et dure la semaine, qui est généralement celle avant le Dimanche des Rameaux. On y vend un grand nombre de chevaux ainsi dressés. On commence

à les y conduire le lundi. Le mardi et le vendredi sont les jours principaux pour les bons chevaux. Le mercredi et le jeudi sont pour les moins bons; et le samedi, qui est aussi une grande foire de bétail, n'est que pour les étalons et les chevaux de rebut, qu'on expose ce jour-là en plein marché.

Pendant les autres jours de la semaine, les chevaux ne sont vus que dans les écuries des différentes auberges, ou dans des parcs ou enceintes destinés à cet usage; on les fait sortir seulement lorsque les acheteurs le desirent.

Les heures pour voir les chevaux sont le matin avant déjeûner, avant midi et dans l'après-dîner, les écuries étant généralement fermées pendant les repas.

La vente consiste en chevaux de chasse bien dressés, en chevaux de selle de qualité inférieure, et en chevaux de carrosse de l'espèce légère, dont le plus grand nombre vient de la vallée, des Wolds et du Holderness; il en vient aussi quelques-uns du Cleveland et de la partie haute de la vallée d'Yorck.

Les acheteurs sont des marchands de Londres et des étrangers, sur-tout de France et de Prusse.

En 1783, les marchés de France étant récemment ouverts par la paix, plusieurs marchands

français étoient à cette foire. Les couleurs favorites sont le roux, bai, gris et châtain. Le brun, qui est la couleur recherchée des Anglais, ne plaît pas aux étrangers.

Mais ces dernières années, le plus grand nombre des chevaux du premier rang ont été achetés par des marchands nationaux ou étrangers, avant la foire, dans les campagnes et chez les éleveurs.

Les prix varient : le plus grand nombre des chevaux dressés qui se vendent à Malton sont depuis 15 à 50 liv. sterl. On les conduit à l'attache à Londres, ou bien on les embarque à Hull pour les marchés étrangers. En 1783, un vaisseau chargé de chevaux achetés à cette foire et dans le voisinage, se perdit sur les côtes de ce comté.

V. *Traitement des chevaux qui travaillent.* Dans un district où depuis des siècles on fait travailler les bœufs, on ne doit pas s'attendre à y trouver de règle bien exacte sur la manière de gouverner les chevaux de trait. Mais dans un pays qui a toujours été regardé comme la pépinière des bons chevaux de chasse et l'école du manége, on devroit s'attendre à trouver quelque règle supérieure sur la manière de traiter les chevaux de selle.

Cela n'est cependant pas ainsi d'après ce que

j'ai vu. La seule chose qui m'ait paru à remarquer, est l'usage d'envoyer aux champs pendant le jour, en hiver, les chevaux de chasse et de fatigue pour la selle, qu'il fasse chaud ou froid, mouillé ou sec : méthode qui a été exaltée par beaucoup de grands connoisseurs en ce genre, et qu'on pratique dans toute l'île, quoique nulle part aussi généralement que dans cette province.

Cet usage m'a toujours paru mauvais. Cependant, conformément à la coutume du pays où j'étois, j'ai fait mettre à l'herbe, les jours de repos, une jument que je montois en 1782, et la nuit on la tenoit à l'écurie. La conséquence de cette conduite n'a pas été heureuse, et elle m'a paru assez frappante pour en tenir note après l'événement.

Comme le sujet me paroît important, je vais transcrire ici la note en entier.

« 11 mars 1783. Il y a peut-être peu de chevaux qui puissent supporter de course un jour et d'être mis à l'herbe le jour suivant. L'usage de mon frère est de laisser courir ses chevaux sur l'herbage, vers le milieu du jour, pendant tout l'hiver. En conséquence on y envoyoit aussi ma jument les jours que je ne m'en servois pas. Lors de mon arrivée ici en novembre dernier, quoiqu'elle eût fait deux cents milles, elle étoit grasse comme une taupe, et son corps étoit

rond comme un baril. Dans les commencemens de l'hiver je la montois souvent, et au moins une fois la semaine elle suivoit les chiens. Je ne fus pas surpris que cet exercice la fit maigrir. Mais lui ayant ensuite laissé plus de repos pour qu'elle put reprendre sa chair et sa vigueur, et cela sans succès, j'eus lieu de penser avec raison que ce n'étoit pas l'ouvrage, mais le traitement qui l'avoit fait déchoir; quelque repos que je lui aie laissé prendre, il y a dix jours que ses flancs étoient serrés, et que sa peau étoit appliquée à ses côtes comme si on l'y avoit collée à dessein. Elle ne pouvoit plus manger de foin et laissoit, sans y toucher, son avoine dans la mangeoire, quoique depuis six ans que je l'avois elle fut remarquable pour se bien nourrir. Je l'ai fait saigner, mais cela ne lui a rien fait. Comme je soupçonnois l'herbe d'être cause de sa langueur, je l'ai fait tenir à l'écurie ces dix derniers jours. Sa peau est déja redevenue lâche et soyeuse, et elle semble demander l'avoine chaque fois qu'on ouvre la porte de l'écurie. L'autre jour elle eut besoin d'être montée. Actuellement elle a repris sa vigueur. Mon frère a fait mettre à l'herbe, un jour froid, une jument qui avoit chassé la veille. Elle prit un gros rhume, fut saisie dans tous ses membres, et il ne l'a sauvée qu'avec peine. — Il en agit de même avec une

jument de prix qu'il avoit montée par occasion à la chasse ; mais voyant qu'elle refusoit le foin, il l'a discontinué : actuellement elle a repris au foin et à l'avoine. Le cheval de mon frère, traité comme il l'est depuis son enfance, quoiqu'on le soigne bien d'ailleurs, ressemble plus à un cheval de fiacre qu'à un chasseur. »

Il y a deux raisons qui devroient empêcher qu'on ne mît à l'herbe par un tems dur un cheval qui vient de faire un exercice violent. Cela le dégoûte de la nourriture sèche, et les chevaux qui transpirent beaucoup sont par la nature des choses plus frilleux, souffrent plus d'un froid piquant, et sont plus disposés à être saisis par des maladies aigues que ceux qui font un exercice plus modéré et dont les muscles sont moins relâchés. Lorsqu'un cheval est accoutumé à ces vicissitudes du froid et du chaud, il les supportera sans doute beaucoup mieux que celui qui a toujours été dans une écurie bien chaude, et qu'on ne doit pas exposer à des alternatives si dangereuses sans les plus grandes précautions.

« Je pense néanmoins, que laisser courir un cheval en liberté l'hiver, lui dégage et assouplit les jambes, ce que ne fait pas le séjour de l'écurie. Ma jument n'avoit pas les jambes plus vigoureuses à quatre ans, qu'elle ne les a eues cet hiver. Et si on pouvoit mettre les chevaux de

chasse dehors, les jours où ils ne servent pas, pourvu que le tems fût tolérable, que l'enclos fût spacieux, avec du foin et de l'avoine, mais sans herbe, je crois que cela leur feroit grand bien. Des chevaux qui sont aussi souvent exposés aux transitions du chaud au froid, que le sont les chevaux de chasse, doivent être tenus dans des écuries froides, et il faut les exposer à l'air ouvert les jours de repos, autant que l'état de parfaite santé le peut permettre; mais pas plus. »

Je ne fais aucun commentaire sur les faits et les réflexions précédentes. Je les ai insérés ici comme un avertissement pour ceux qui n'ont pas d'expérience; et comme une indication pour ceux qui desirent s'éclairer sur ce sujet.

*Mettre les chevaux à l'herbe au printems.* J'ai trouvé ici une idée sur la première fois qu'on met les chevaux absolument au verd, qui mérite d'être généralement connue.

Lorsqu'on veut mettre un cheval à l'herbe au printems, pour passer les nuits dehors, on choisit ordinairement la matinée d'un beau jour. Il en résulte naturellement que le cheval mange pendant le jour, et qu'il se couche pour se reposer pendant le froid de la nuit; ce qui peut probablement l'exposer à des maladies.

On s'y prend beaucoup mieux ici. Au lieu de mettre le cheval à l'herbe le matin, on l'y met

le soir ; alors il mange toute la nuit et se repose au soleil le jour suivant.

On pense généralement ici que les chevaux qui sont au verd n'ont pas besoin d'eau. On les tient souvent des mois entiers sur des terres sèches et élevées, sans eau, et il n'en résulte aucun inconvénient apparent.

## CHEVAUX
### DE LA
## VALLÉE DE GLOCESTER.

On n'est pas dans l'usage ici d'élever des chevaux pour les vendre. La plupart des fermiers élèvent eux-mêmes ceux dont ils ont besoin pour la charrue : mais je n'ai rien apperçu d'assez intéressant à cet égard, pour devoir être recueilli.

Les chevaux de ferme sont de la race des marais (fen) ; mais ce sont des meilleurs de cette espèce. Ils ont le corps court et ramassé; ils sont bas sur jambes et noirs pour la plupart : quelques-uns approchent de la couleur du tan.

Le prix d'un bon cheval de trait de cette espèce est de 25 à 35 liv. sterlings.

On élève quelques chevaux de trait dans les montagnes de Cotswold. On y est dans l'usage de faire travailler les jumens jusqu'à ce qu'elles

aient mis bas ; mais point du tout tant qu'elles donnent a tetter : on sèvre les poulains de bonne heure, et pendant que les herbes sont encore abondantes.

## CHEVAUX

## DES COMTÉS INTÉRIEURS.

L'espèce des chevaux de ces cantons est le cheval de trait noir, qui a fait pendant longtems la réputation de ces provinces. Mais malgré la persuasion où je suis que cette espèce est peu profitable en agriculture, comme animaux de trait, j'ai trouvé qu'il entroit dans le plan de cet ouvrage de recueillir ce qui a rapport à l'espèce nouvellement perfectionnée des comtés intérieurs.

On convient généralement qu'elle est le produit de six jumens zélandaises, que le feu lord Chesterfield envoya de La Haye, pendant son ambassade en Hollande.

Ces jumens ayant été mises à Bretby, dans le canton de Derbyshire, la race de ce canton ne tarda pas à s'améliorer ; et le Derbyshire fut cité pendant quelque tems, comme possédant les premiers chevaux de cette espèce.

Mais avec le tems, le Leicestershire, où cette espèce avoit pénétré, soit qu'elle y ait été mieux soignée, soit par un effet du hazard, n'a pas tardé à l'emporter sur cette province, et il paroît que cela n'a pas encore changé aujourd'hui. Le Derbyshire a été pendant quelques années redevable de ses meilleurs étalons, au Leicestershire.

Quelqu'opinion qu'on puisse prendre de la race actuelle du Leicestershire, la forme en a été fort altérée depuis qu'elle a commencé à y être connue. Pendant les trente dernières années, le long avant-main de cette espèce, son dos allongé, ses jambes longues, charnues et garnies de poil, se sont changés en un corps court et épais, un avant-main court et élevé, et des jambes courtes et sèches. Des cultivateurs intelligens ont observé après bien des expériences, que la force et l'activité sont préférables à la hauteur et à la pesanteur, pour des chevaux de ferme : et l'on peut croire aujourd'hui que tous ceux que cela intéresse, verront de la même manière.

Le plus bel individu de cette race que j'aie vu, et qui étoit en même tems le plus beau modèle pour un peintre, qui existe peut-être dans toute l'île, étoit un étalon de M. Bakewell, que l'on nommoit *K*. C'étoit en réalité le cheval créé par les peintres allemands ; dans toute la cha-

leur de leur imagination, ils n'auroient peut-être jamais rien fait qui approchât de la taille naturelle de cet animal. Un homme de la taille médiocre, étoit presqu'entièrement couvert par son avant-main, qui s'élevoit si parfaitement droit, que ses oreilles étoient précisément dans la ligne perpendiculaire de ses pieds de devant. M. Bakewell a fort bien observé que les oreilles d'un beau cheval doivent être toujours dans cette position. On peut dire que pour la grandeur et la symétrie, considéré comme modèle pour des artistes, ce cheval étoit autant supérieur à celui que ce même éleveur eut l'honneur de présenter au roi, et qui fut montré à Londres pendant plusieurs mois, que ce dernier étoit lui-même supérieur aux moindres chevaux de sa race. Sa forme même n'excluoit pas l'utilité qu'on doit en attendre. Ce superbe animal est mort en 1785, âgé de dix-neuf ans.

Mais le cheval le plus utile que j'aie vu de cette race, étoit un animal plus jeune, appartenant au même M. Bakewell, et dont je ne me rappelle pas le nom (1). Son corps est épais, son dos court et droit, ses jambes courtes et sèches;

---

(1) M. Bakewell a adopté la manière simple de distinguer non-seulement ses chevaux, mais encore ses taureaux et ses béliers par les lettres de l'alphabet.

il est fort comme un bœuf, leste comme un petit cheval écossais ou gallois, aussi propre pour la charrette que pour une voiture légère : si cette espèce d'animal étoit bon à la nourriture des hommes, il vaudroit autant qu'un bœuf pour l'usage d'un fermier, et il auroit plus d'activité.

Un autre avantage de cette espèce perfectionnée, quand on la compare aux autres individus lourds et pesans de la même race, c'est la solidité, et sur-tout la manière de se nourrir ; elle résiste à merveille au travail ; elle conserve son embonpoint, et il ne faut qu'une nourriture fort médiocre en comparaison.

Cette distinction se remarque dans les chevaux de selle ; il n'y a pas de doute qu'elle n'appartienne à certaines races, et plus probablement encore à certaines variétés ; qu'elle n'y soit héréditaire, et qu'elle ne se communique avec certitude des pères à leur postérité.

Si la solidité de la constitution ; si la disposition à se bien nourrir, et avec une petite quantité de nourriture, comparativement aux autres, que l'on remarque dans certains individus, est héréditaire de sa nature ; si l'on peut les obtenir avec quelque certitude par les soins apportés à leur propagation, comme les gens qui ont suivi ces expériences l'affirment, non-seulement dans cette espèce d'animaux, mais encore dans

tout ce qui s'appelle bétail ; c'est une circonstance intéressante dans la nature des animaux domestiques.

*L'éducation*. Pour avoir une idée un peu étendue du sujet, il convient de considérer les mâles et les femelles séparément.

*Les étalons*. A considérer le canton en général, les étalons s'élèvent et s'entretiennent de différentes manières. Les uns sont élevés par les fermiers qui se les procurent, et les destinent à couvrir dans la saison. Les autres par des éleveurs de profession, qui les font couvrir pour leur compte, ou qui les louent à d'autres pendant la saison, les vendent aux fermiers ou à des marchands d'étalons qui parcourent le canton à cet effet, ainsi que cela se fait dans plusieurs autres districts.

On loue ces étalons dans les expositions particulières qui se font chez les éleveurs, avant la saison de les faire servir, ou à des foires publiques.

Voici les prix que l'on paie ordinairement pour ces animaux. Pour l'achat, de 50 à 200 guinées ; pour la location d'une saison, de 80 à 100 guinées ; et pour couvrir une jument, d'une demi à deux guinées. Le fameux étalon K, a couvert pendant plusieurs années, à cinq guinées par jument, et celui qu'on faisoit voir à

Londres par curiosité, et dont j'ai également parlé plus haut, étoit fixé au même prix.

Les jumens appartiennent généralement à des fermiers de terres labourables, qui les font travailler jusqu'au tems où elles doivent mettre bas, et modérément pendant qu'elles allaitent. Dans le moment du travail, on enferme leur poulain, et en général, on ne les tient pas plus d'un mois en tout, sans les faire travailler.

On croit que le meilleur tems pour mettre bas, est mars et avril, et octobre et novembre pour sevrer.

*Manière de disposer des chevaux.* Ordinairement les éleveurs les vendent à un an, et souvent même avant cet âge, comme à six ou huit mois; mais plus généralement à huit mois.

Les principaux lieux de vente, pour les poulains d'un an, sont les foires d'automne de Burton, sur la Trent, de Bugby, dans le Warwickshire, d'Asburn, dans le Derbyshire, d'Ashby et de Longhborough, dans le Leicestershire. Ce sont en grande partie les herbagers du Leicestershire qui les achètent, ou les propriétaires d'herbages des districts de l'intérieur, qui les nourrissent sur leurs pâturages avec les autres animaux, jusqu'à l'automne suivante, qu'on les conduit à Stafford et à Bugby.

Ces deux foires sont les lieux où ces animaux

passent communément en de secondes mains. On les y conduit à deux ans ou deux ans et demi. Ce sont des fermiers de terres labourables qui les achètent, ou des marchands du Buckinghamshire, de Wiltshire et des autres provinces du midi. On commence alors à les dresser au harnois, et on les fait travailler jusqu'à cinq ans, et plus communément jusqu'à six. Alors, on les conduit à Londres, où ils sont achetés pour les voitures des brasseurs, les charrettes, les chariots, les carrosses, ainsi que pour la cavalerie, ou tout autre service auquel on les juge propres.

Les prix, dans les dix dernières années, ont été pour les poulains de six à huit mois, 5 à 10 guinées ; de 10, 15 ou 20 pour ceux d'un an ; pour ceux de deux ans, de 15 à 25 ou 30, et de six ans, de 25 à 40 guinées (1).

(1) Il ne faut pas croire cependant que tous les chevaux élevés dans ce canton passent par ces différens marchés, et se paient toujours les prix que j'indique ici. Souvent l'éleveur les garde pour les conduire directement au second ou au troisième marché, sans compter ceux qu'il garde pour son usage, ou qu'il vend moins avantageusement. Il s'en trouve en effet d'aveugles, de boiteux ; on en perd aussi beaucoup par différentes maladies auxquelles ces animaux sont sujets. Je n'entends parler que de ce qui se pratique le plus ordinairement.

*Observations générales.* Cette race de chevaux, considérée abstractivement et sous le point de vue où l'on peut l'envisager dans ces cantons, peut être regardée comme une des plus utiles. L'éleveur se dédommage du premier coût de ses jumens, du tems où elles restent sans travailler, ainsi que de la perte sur leur valeur, lorsqu'elles parviennent à un certain âge, par la vente des poulains. L'herbager qui ne les a gardées qu'un an, en est dédommagé par le bénéfice qu'il fait en les revendant. Quant au fermier qui exploite des terres labourables, il se dédommage non-seulement par le prix qu'il les revend ; mais leur travail l'indemnise de leur entretien, Enfin, le brasseur, le voiturier, les pourvoyeurs des armées, etc., etc., sont certains de trouver des chevaux tout dressés, qu'ils n'auroient pas la faculté d'élever ou de former.

Ainsi, la certitude qu'on a de se défaire avantageusement des chevaux de six ans de cette espèce, doit les faire regarder comme profitables pour l'agriculture.

Mais si l'on considère le travail de l'agriculture en général, on peut assurer qu'à tout prendre, il n'y a pas un cultivateur sur dix, qui en tire un véritable profit ; et si l'on continue à les tenir au travail de la ferme après le tems ordinaire pour s'en défaire avec bénéfice, ces ani-

maux sont sans contredit la surcharge la plus ruineuse pour l'agriculteur. Car indépendamment du bénéfice de quatre ou cinq guinées par an, que l'on a laissé perdre, leur valeur diminue tous les ans. Les jumens de race même, lorsqu'elles ont une fois dépassé l'âge, à moins qu'elles n'aient des qualités très-supérieures, ne rapportent aucun profit aux fermiers. On voit cependant la plus grande partie des fermiers du royaume, garder au travail des jumens stériles et des chevaux hongres, jusqu'au moment où ils cessent d'être d'aucun usage, quoiqu'ils n'ignorent pas qu'il ne leur restera que la ressource de les envoyer à l'écorcheur.

## NOTES.

Les chevaux aiment beaucoup le trèfle. Une seconde récolte de cette plante que l'on avoit laissé prendre toute sa tête, par la même raison qu'une partie de la même pièce de terre étoit en bled, produisit un excellent effet sur des poulains d'un an, qui ne s'étoient pas bien trouvés d'un pré ordinaire. Ils n'étoient restés que quelques semaines sur ce champ de trèfle, ils étoient gros à pleine peau avec le poil lisse comme des taupes. Même lorsqu'il n'y reste plus que les tiges, ils le préfèrent à un pré bien herbé.

Ce sont peut-être des faits de cette espèce qui ont déterminé la pratique singulière de ce canton, relativement aux récoltes de trèfle. Voyez le chapitre des prairies artificielles, à l'article des comtés intérieurs.

La foire d'Ashby pour la vente et le louage des étalons est, je crois, la seule de cette espèce dans le royaume. Il y en eut une, il y a quelques années, à Nothingham; mais j'ai entendu dire qu'elle ne se tient plus.

Les chevaux que l'on conduit à cette foire, sont tous de la race des chevaux de charrette noirs; je n'en ai vu qu'un seul qui ne fut pas de cette couleur: c'étoit sur-tout de jeunes chevaux comme poulains, chevaux de deux, trois et quatre ans. Les uns étoient à vendre, les autres ne devoient être que loués pour la saison où nous allons entrer.

La foire commence la veille de Pâques; elle ne dure que jusqu'au lundi suivant, et le lendemain, mardi, il y a une autre foire pour le bétail et les moutons.

Les étalons arrivent le jeudi et le vendredi; on les tient dans des écuries fermées, qui sont dans les auberges; lorsque les acheteurs veulent les voir, on les fait sortir dans une rue qui est sur le derrière.

Il y en avoit cette année environ trente, et on regardoit que c'étoit une foire moyenne : mais on n'avoit jamais vu d'acheteurs moins empressés. Il n'y en eut que deux de vendus, et un seul de loué, pendant les deux premiers jours. Un de ces chevaux, et c'étoit le meilleur de tous ceux qu'il y avoit là, fut vendu cent guinées.

Le peu d'empressement d'acheter à cette foire, dans un tems où les jeunes chevaux se vendent des prix fous, et où l'on a toute la peine du monde à en trouver, me parut une chose inexplicable. Il est vrai que l'on tenoit les prix très-haut ; il n'y en avoit point au-dessous de cinquante ou soixante guinées ; mais quand les prix auroient été moins considérables, il n'y auroit pas eu plus d'acheteurs. On n'en peut trouver la cause que dans la décadence de la race du Leicestershire, ou de l'amélioration des races d'où l'on tiroit précédemment les chevaux de cette province, tels que le Warwickshire, le Shropshire, le Worcestershire, etc.

La plupart des poulains de deux ans étoient d'une taille extraordinaire pour leur âge. M. *** en avoit un qui n'avoit pas moins de quinze palmes et demi ou seize ( de cinq à six pieds quatre pouces anglais ), qui est la taille d'un cheval fait, et qui est très-fort.

On préféroit les chevaux à dos court, un peu carré, le corps plein avec quatre ou cinq pouces de graisse sur les côtes. On recherche la force de leurs os, et leur allure, non pas tant en raison de leur activité, que pour s'assurer qu'ils trottent bien.

Il est très-connu dans ce district que dans les années ordinaires, les chevaux à l'herbe réussissent avec peu d'eau et même sans eau. Mais on a la preuve cette année que par la sécheresse ils ne peuvent s'en passer absolument.

M. Moor d'Appleby avoit plusieurs poulains sur un herbage, où il n'y avoit pas d'eau. Ils dépérissoient, quoique le pâturage fut excellent. Du moment où on les en tira, ils coururent au galop à l'abreuvoir, où ils burent avec excès : et depuis qu'on leur a donné de l'eau, leur santé est revenue.

Le vertigo (stagger) est une maladie assez commune depuis quelque tems parmi les chevaux de ferme de ce canton. Peu de fermiers en ont été préservés. M. ***, sur une petite exploitation, en a perdu quatre. Quel décompte sur le profit d'une petite ferme : cela équivaut peut-être à la rente de la terre ! Quelle folie à un

fermier d'employer son capital d'une manière aussi dispendieuse et exposée à tant de hazards.

On convient qu'on n'a jamais jusqu'ici perdu autant de chevaux par le vertigo. La médecine de Walsal, avec laquelle on croyoit avoir fait plusieurs cures, n'a pas réussi à la longue; mais la recette d'un fermier d'auprès de Stafford, n'a pas encore manqué : on assure même qu'elle a continué à réussir après la cessation de l'accès. M. Lée, du parc de Cotton, qui s'en est servi avec succès, je pense, prétend qu'elle contient de l'*assa fœtida*. Un voiturier qui avoit perdu de vingt à trente chevaux, en a sauvé, à ce qu'il croit, quarante à cinquante avec la recette de Stafford.

On continue à perdre des chevaux du vertigo. La recette même de Stafford s'emploie sans succès. Cette maladie qui diffère d'une autre connue sous le nom *madstagger*, paroît être une violente fièvre accompagnée de délire. On pourroit peut-être la guérir avec des poudres de James.

# CHAPITRE II,

## COMPRENANT

## LES ANIMAUX DE TRAVAIL DES COMTÉS D'YORCK, DE GLOCESTER, DES COTSWOLDS, ET DES COMTÉS INTERIEURS.

### ANIMAUX DE TRAVAIL DU COMTÉ D'YORCK.

C'est ici le lieu d'examiner la question agitée depuis longtems, relativement à la préférence à donner aux bœufs ou aux chevaux comme animaux de trait. Je crains cependant qu'on ne trouve pas dans ce canton de quoi se décider en faveur de l'une ou de l'autre opinion.

Anciennement et même de tems immémorial, tous les attelages, tant pour les voitures que sur les charrues, étoient composés de six

bœufs précédés de deux chevaux, attelés deux à deux. Même lorsqu'il n'étoit question que de donner un premier labour aux jachères, on employoit quatre bœufs et deux chevaux, et pour cette opération il falloit deux hommes et un petit goujat.

Aujourd'hui, on ne trouveroit peut-être pas dans toute la vallée un seul bœuf employé au labour. On ne se sert pour la charrue que de deux chevaux conduits par un seul homme, avec de longues guides, et cela sur tous les sols, et dans toutes les circonstances.

Cependant, pour les voitures de fermes sur les routes, on se sert encore quelquefois de bœufs; mais rarement on en emploie plus d'une paire à la fois. On les place au timon avec deux ou trois chevaux attelés de file, qui les précèdent. On rencontre, indépendamment de cela, beaucoup d'attelages tous composés de chevaux; ce qui étoit autrefois inconnu dans ce pays.

On peut dire en général, et c'est l'opinion des gens les plus instruits sur ces matières, qu'on n'emploie pas aujourd'hui le quart des bœufs de travail qu'on employoit autrefois dans la vallée.

Si l'on croyoit devoir en conclure que les bœufs sont devenus moins forts, et par con-

séquent moins propres au travail, on se tromperoit grandement.

Cet abandon du service des bœufs, tient à deux causes principales.

Anciennement il y avoit non-seulement plus de terres en labour qu'aujourd'hui, et la charrue dont on se servoit alors, étoit une machine informe et grossière, qui exigeoit au moins une paire de bœufs de plus ; et encore tout barbare que ce procédé étoit, la quantité de terres à labourer étoit celle qu'il falloit labourer dans toutes les saisons. Aujourd'hui, la charrue dont on se sert est composée d'une manière industrieuse, légère, et qui peut s'employer dans tous les sols : on a trouvé qu'avec cette charrue, et en saisissant le moment, deux chevaux sans aucun bœuf suffisoient pour les labours. Ce changement dans un pays, où depuis longtems on s'est mis à élever des chevaux, a dû nécessairement faire renoncer à employer des bœufs au labourage.

On peut attribuer à la même cause, d'avoir peu-à-peu abandonné l'usage des bœufs pour les voitures. Quatre chevaux font deux attelages de charrue ; et quand cela est nécessaire, on en compose un attelage de chariot. Cela explique en partie l'augmentation des attelages de chevaux que l'on rencontre sur les routes ; mais ce

n'est pas la seule cause de ce qu'ils se sont tant multipliés. Dans les tems où l'on ne se servoit que de bœufs, les routes étoient dans un état pitoyable, profondes et boueuses en hiver, et pleines de poussière jusqu'au moyeu en été ; aujourd'hui que les routes sont généralement ferrées en cailloux, les pieds des bœufs ne s'en accommodent plus dans toutes les saisons. On ne remédie pas même à cet inconvénient en ferrant les bœufs, quand ils ont un chemin trop considérable à faire.

Il n'est pas étonnant que les choses ayant ainsi changé, l'usage des bœufs ait beaucoup diminué. Je suis, au contraire, surpris qu'on en emploie encore un aussi grand nombre ; et c'est cette circonstance qui, suivant moi, prouve leur utilité comme animaux de trait.

Même les voituriers de bois de charpente, gens ordinairement fort intelligens, continuent à les employer, quoique tous leurs transports se fassent sur les grandes routes. Ils ont éprouvé qu'ils résistoient mieux à un travail non interrompu, pourvu que leurs pieds n'eussent pas trop à souffrir ; et ce qui est encore plus déterminant en leur faveur, ils peuvent rester plus longtems que les chevaux sur le même pâturage. Un bœuf, dans un bon pâturage, remplit promptement sa panse, et peut se reposer le reste du

tems, tandis qu'une nuit courte d'été, donne à peine à un cheval le tems de manger à sa faim.

Voici encore un autre avantage de l'emploi des bœufs. Dans les montées de toute espèce, et sur-tout lorsqu'elles sont un peu escarpées, une paire de bœufs peut être considérée comme une ancre de toue. Les chevaux, au contraire, se rebutent aisément, et lorsqu'ils se trouvent sur des parties un peu roides, ils lâchent souvent le pied. Lorsque les bœufs ne peuvent plus avancer, ils restent fortement attachés au point où ils sont parvenus. On a toujours, à la vérité, regardé les bœufs comme absolument nécessaires dans les pàys montueux.

Cette idée est sans doute bien fondée dans un canton où l'on élève des chevaux de chasse de demi-race, dont on forme presque tous les attelages; mais si l'on élevoit, au lieu de cela, de francs chevaux de charrette, cette objection perdroit beaucoup de sa force.

Mais que sont des chevaux de charrette, élevés à grands frais? Pourquoi une espèce d'animaux grands, lourds et lents, qui ne sont propres uniquement que pour le trait, et qui, suivant la loi actuelle du pays, ne peuvent sans une dépense annuelle, qu'on se garde bien de faire, être employés à d'autres usages.

Cette espèce d'animal de trait coûte 20 à 30

liv. sterl. , à l'âge de quatre ans : quand on ne leur épargne rien sur la nourriture , qu'on les tient avec le plus grand soin , et qu'on a beaucoup de bonheur , on peut en tirer huit ou dix ans de travail ; et ce tems passé , on peut bien les vendre 5 shellings la pièce.

Si nous n'avions pas d'autres animaux bons pour le travail , qu'aucun autre ne pût être naturalisé dans notre climat , des chevaux de charrette seroient sans contredit très-précieux. Ils seroient sans doute de beaucoup supérieurs à ces races de chevaux de selle , dont on a imaginé de faire des chevaux de trait.

Il me paroît démontré , d'après mon expérience et les observations que j'ai été à portée de faire , que si l'on avoit apporté la moitié de l'attention à faire des élèves de bœufs pour le trait , que l'on en met à faire des élèves de chevaux de charrette , on se seroit bientôt procuré des animaux aussi forts , plus actifs , moins chers , également propres à tous les travaux de l'agriculture , pour peu qu'on sût les harnacher d'une manière convenable ; d'un entretien moins dispendieux , de beaucoup plus de durée , et d'une bien plus grande valeur , lorsqu'ils ne seroient plus propres au travail.

Je ne prétends pas dire que toutes les espèces de bœufs soient aussi propres que les chevaux

pour tous les transports sur les grandes routes. Je ne connois pas assez moi-même l'espèce à laquelle on pourroit donner la préférence pour cet usage. Cette question, au reste, est étrangère à mon sujet; c'est l'affaire des voituriers et des fermiers de laiterie, à faire eux-mêmes le choix qui leur convient. Tout ce que j'entends par là, c'est que si l'on donnoit la même attention à élever des bœufs et des génisses châtrées, pour les rendre propres au labourage, comme au transport des fermiers, du foin, du bled, du bois de chauffage, et pour tous les autres articles de transport qui ont du rapport au labourage et à l'agriculture, on en tireroit autant de service que des chevaux de charrette pesans que l'on emploie aujourd'hui.

On ne connoît ici d'autre manière d'atteler les bœufs, que de les mettre au joug, et ils ont toujours un ou deux chevaux en avant. On commence à les faire servir à l'âge de deux ou trois ans; ils travaillent jusqu'à six, après quoi on les vend aux herbagers des provinces de l'intérieur, ou de celles du midi.

A ne considérer les bœufs que comme des élèves de bétail que l'on fait travailler pendant leurs années de croissance, ce point d'administration domestique auroit de grands avantages; mais en ne les considérant par abstraction

que comme animaux de trait, ce mode de traitement est très-mal calculé. On les met au travail lorsqu'ils sont encore foibles vu leur âge, mal-adroits faute d'expérience, et déja trop essoufflés lorsqu'ils sont parvenus à toute leur croissance ; on les vend au moment où ils pourroient être d'un bon service, et susceptibles d'un grand travail.

Un bouvillon, comme un poulain, doit être familiarisé aux harnois à deux ou trois ans ; mais il ne faut jamais en exiger un grand travail avant cinq ans : de cet âge jusqu'à quinze ou vingt, on peut le considérer comme étant dans toute sa force. Un bœuf qu'on avoit fait travailler plusieurs années dans le comté de Surrey, auroit pu encore à l'âge de dix-sept ou dix-huit ans, le disputer pour la force, l'activité et l'intelligence, au meilleur cheval de charrette du royaume.

Je parlerai des espèces de bœufs que l'on met au travail dans ce district, à l'article des élèves de bestiaux.

---

# ANIMAUX DE TRAVAIL
## DU
# COMTÉ DE GLOCESTER.

Aujourd'hui les chevaux sont les seuls animaux de trait de cette vallée. Anciennement, lorsqu'on employoit les bœufs au travail, on les atteloit toujours deux à deux; mais on a trouvé que l'empreinte de leurs pas faisoit de trop grands trous dans la terre, et c'est par cette raison qu'on y a renoncé. Mais aujourd'hui que dans toutes les parties qui bordent cette vallée, on est dans l'usage d'atteler les bœufs à la suite les uns des autres, comme les chevaux, il est étonnant qu'on ne l'ait pas adopté dans cette vallée; leur entretien y seroit d'autant plus facile que les pâturages y sont abondans.

On objecte encore que quoiqu'on les attèle seul à seul, ils ne font pas moins des trous dans les terres grasses de la vallée. Mais je soupçonne qu'il y a un peu d'opiniâtreté dans cette opposition; c'est un manque de disposition vers l'esprit d'amélioration, une sorte d'indolence. Il ne seroit pas trop sévère de dire que les fermiers de la vallée se laisseroient plutôt manger

par les chevaux, que de renoncer à leurs anciennes routines.

En labourant de larges sillons dans une saison humide, les bœufs conviennent moins que les chevaux; mais en les ferrant en entier, on remédieroit à cet inconvénient. Si je me trompe sous ce rapport, c'est aux partisans des bœufs à calculer la différence comparative entre le prix d'achat et l'entretien; et ceux qui y sont opposés doivent mettre en ligne de compte le tort qu'ils font à la terre par leur piétinement, et d'après cela, décider de la valeur respective des animaux de trait dans la vallée.

Si d'après un examen réfléchi, on trouve qu'on ait tort de donner la préférence aux bœufs, on devroit du moins s'occuper à diminuer la consommation des chevaux. Mettre cinq chevaux sur une charrue pour remuer une jachère qui n'a pas plus de quatre ou cinq pouces de profondeur, est un crime contre la communauté, qui devroit être punissable. Lors des premiers labours, aussi bien que pour ceux à féves ou à bled, on met souvent jusqu'à sept chevaux à la file sur une seule charrue; et encore ces animaux avec deux hommes, ou bien un homme et deux petits garçons, ne labourent-ils rarement plus de trois quarts d'acre dans leur journée; deux tiers d'acre font une journée ordinaire.

dans le canton ; mais aussi la charrue dont on se sert fait la honte de l'agriculture actuelle : elle a de treize à quatorze pieds de long, et elle est lourde en proportion.

Je crois bien qu'une terre que l'on veut labourer profondément, ainsi que cela se voit souvent dans ce canton, exige une forte charrue, et que les laboureurs trouvent bon qu'elle soit longue, sur-tout lorsqu'ils veulent tenir les sillons un peu élevés. Cependant on obtient les mêmes sillons dans les provinces intérieures, avec une courte charrue et trois chevaux seulement. Et je sais par expérience et par observations faites avec soin dans différentes parties du royaume, que tout en convenant de la nature du sol et de la profondeur des rigoles qui y sont nécessaires, on fait une consommation ridicule de chevaux, pour le seul travail de la charrue, dans le district qui nous occupe. Avec six chevaux, qui valent peut-être de 20 à 30 liv. st. chacun, on ne doit pas espérer de cultiver plus de cinquante à soixante acres de terres labourables, avec les prairies qui en dépendent. Si ces cinquante ou soixante acres étoient dans des champs communs, l'intérêt du premier coût, le dépérissement annuel, et la perte sur les chevaux, équivaudroient presqu'à la rente annuelle d'une semblable terre. Et si leur entretien étoit

ce qu'il doit être, cette dépense seroit du triple de la rente de la même terre.

## ANIMAUX DE TRAVAIL
### DES
## MONTAGNES DE COTSWOLDS.

Ici, les animaux de travail sont les chevaux et les bœufs ; mais je crains bien que les premiers ne soient aux derniers, dans la proportion de deux à un.

On fait cependant grand cas des bœufs ici ; et sur-tout, ce que j'ai vu avec grand plaisir, c'est que les fermiers les estiment beaucoup ; en conséquence, leur nombre augmente tous les ans. On les met au travail avec les harnois, et on les attèle seuls et à la suite les uns des autres. Le collier et le reste du harnois sont de même que pour les chevaux : on ne les renverse pas comme cela se fait dans plusieurs cas pour les bœufs. Il paroît qu'ils sont très-adroits, et soit à la charrue ou au chariot, ils travaillent d'une manière qui prouve que quoique dans beaucoup de cas, les chevaux soient plus convenables, ou plus agréables aux conducteurs, on peut en conclure qu'ils ne sont pas cependant indispensables dans l'agriculture.

Les espèces de bœufs de travail dont on se sert sur ces montagnes, se tirent du Glocestershire, de l'Herefordshire et de la partie méridionale du pays de Galles ; ce sont des variétés de l'espèce à moyennes cornes. On les achète ordinairement à l'âge de quatre ans, et on les fait travailler jusqu'à six. A cet âge, on les vend aux herbagers, ou les fermiers les engraissent eux-mêmes. J'ai connoissance qu'on en a fait travailler jusqu'à l'âge de douze et quatorze ans. On a remarqué cependant qu'ils deviennent lourds, et qu'ils perdent de leur activité. Au reste, cela dépend de l'espèce ; et il est certain qu'avec le soin et l'attention convenables, on parviendroit à se procurer des espèces de bœufs qui pourroient bien travailler jusqu'à cet âge, et engraisser encore ensuite avec facilité.

La nourriture des bœufs de travail, est la paille pendant l'hiver, le foin au printems, le raygrass et les autres herbes cultivées pendant l'été. Rarement on leur fait faire un grand travail pendant l'hiver, tant qu'on les nourrit à la paille, si ce n'est pour les tenir en haleine, ou pour former au harnois ceux qui sont jeunes. Vers l'entrée du printems, lorsqu'on commence à les mettre à la charrue, on leur donne ordinairement du foin, du sainfoin, ou de la paille de raygrass : après, la paille de bled ; et quand

les vents desséchans du mois de mars ne l'ont pas rendue trop sèche et trop dure, ils la mangent avec grand plaisir. A mesure que le printems avance, on leur donne de meilleur foin.

Du moment où l'on commence à les mettre au foin au printems, jusqu'à l'automne, où on leur redonne de la paille, les bœufs que l'on emploie uniquement au travail, sont mis au harnois six jours de la semaine. On s'en sert surtout pour labourer.

On emploie ici des cabanes mobiles posées sur des traîneaux, pour y déposer les harnois. On les conduit d'un pâturage à un autre, ou d'une place à une autre, suivant que les circonstances l'exigent. De cette manière, on ne perd pas un instant de travail, ni pour les bœufs, ni pour les conducteurs. Cinq bœufs composent un attelage.

Les chevaux dont on se sert sur ces montagnes, sont d'une espèce à gros sabots; mais en général ils sont plus légers que dans plusieurs autres cantons. Les cultivateurs un peu réfléchis, commencent à reconnoître la folie qu'il y a d'atteler de vrais éléphans à la charrue. Le cheval dont on commence à faire le plus de cas pour la charrue, au moins, est une espèce de fort cheval de carrosse; c'est sans contredit la meil-

leure espèce qu'il y ait dans le royaume pour cet usage.

On regarde également cinq chevaux comme nécessaires à un attelage, et c'est celui qui est le plus en usage dans le pays pour la charrue. A l'exception des labours de turneps, on n'emploie guère pour les autres que des attelages à quatre chevaux.

J'ai remarqué une chose assez particulière dans la manière de donner l'avoine aux chevaux. Dans la pratique ordinaire des autres districts, chaque charretier est dans l'usage de nourrir son propre attelage; mais ici le premier charretier fournit le grain à toute l'écurie; c'est une manière de prévenir le vol ou le gaspillage. A la vérité, ce charretier qui est toujours censé un homme de confiance, a rarement des gages fixes. Le grand avantage de cette méthode est de n'avoir qu'un seul homme à surveiller.

Un procédé que j'ai vu en usage dans ce district, relativement aux chevaux de ferme, mérite d'être connu. Ce n'étoit pas une idée neuve pour moi; mais je ne l'avois pas vu employer d'une manière assez constante et uniforme pour en faire mention.

Dans les écuries de Londres, on a l'attention d'avoir des boucs, pour entretenir la santé des chevaux qu'on y loge. Beaucoup de voituriers

en tiennent par la même raison, et j'en ai trouvé de même dans les écuries de plusieurs fermiers de ces montagnes; c'est sur-tout pour les préserver du vertigo. J'avois toujours regardé cette pratique comme un sortilége populaire, dont on cite des effets miraculeux dans tous les cantons. Je ne puis pas dire avoir des preuves de l'inutilité de cet usage; mais en voici une en sa faveur.

Il y a environ 16 ans, que M. William Peacey, de Northleach, perdit plusieurs chevaux du vertigo. Un de ses amis, dans l'expérience duquel il avoit confiance, lui assura qu'il s'étoit bien trouvé de cette méthode. Il mit donc un bouc dans son écurie, et pendant plusieurs années, les chevaux n'éprouvèrent aucune atteinte de cette maladie, et ils en furent exempts tant que vécut le bouc; mais aussitôt qu'il fût mort, le vertigo se montra de nouveau. Il se procura bien vîte un autre bouc, et depuis, pas un seul de ses chevaux n'en a été malade : il n'en a jamais moins de vingt dans ses écuries. Ceux qui connoissent M. William Peacey, ne seront pas tentés de révoquer son témoignage en doute.

Je ne prétends cependant pas recommander en termes généraux d'avoir des boucs dans toutes les écuries des fermes. Si cependant on venoit à se débarrasser de cette cruelle maladie, avec

une aussi foible dépense, quel est le fermier qui ne voudroit avoir son bouc? Il y a trois ans que dans les provinces de l'intérieur, la plupart des fermiers perdirent leurs meilleurs chevaux de la même maladie. Dans le seul comté de Stafford, ce fut une perte de plusieurs milliers de livres sterlings.

Je me suis étendu un peu longuement sur cet usage, parce qu'il n'est pas sans une efficacité vraisemblable; et qu'après tout, l'influence d'un bouc n'est pas un sortilége. Le vertigo (the stagger) paroît être une maladie nerveuse. Dans beaucoup de cas, certaines odeurs sont utiles pour les maladies de même genre chez les hommes. Il ne seroit pas impossible que l'odeur forte d'un bouc, produisit quelque chose de semblable sur les chevaux. Ce sujet mériteroit au moins d'être approfondi.

## ANIMAUX DE TRAVAIL DES COMTÉS INTÉRIEURS.

L'espèce des chevaux pesans a fourni de tems immémorial des animaux de trait à ces cantons.

Depuis quelques années, on emploie quel-

ques bœufs à cet usage, et il paroît que petit-à-petit les meilleurs cultivateurs l'adoptent.

On a porté le prix des attelages de chevaux à un taux extravagant. L'espèce de vanité que l'on tire de ces attelages de montre, qui est une véritable folie dans beaucoup d'autres districts, est ici souverainement absurde. La dépense d'achat, l'entretien, le soin des harnois, ne s'accorde pas avec ce qu'on attend des chevaux de fermes.

On ne peut pas avoir un beau cheval de six ans, au-dessous de vingt ou trente guinées. Cinq chevaux composent un attelage, en conséquence, un attelage complet revient au moins à cent cinquante guinées.

Le premier coût cependant n'est pas plus extravagant que l'entretien. On n'oseroit pas se pavaner d'un pareil attelage, si les chevaux n'avoient pas trois ou quatre pouces de graisse sur les côtes. Afin de les entretenir dans cet état brillant, il faut les faire peu travailler, et leur donner une nourriture abondante. Quatre boisseaux de grains pour six chevaux sont regardés comme une nourriture de foire à deux repas par jour : on donne quatorze *strike* ou cinquante-six boisseaux par semaine, ce qui fait près de deux boisseaux et demi par cheval.

Les harnois et sur-tout les housses qui en font

partie, sont complettement ridicules ; la dépense en est excessive, et l'effet peu parant pour le cheval : ces housses s'élèvent à une hauteur folle sur le dos des chevaux ; on les prendroit pour la voile du nautile papiracé : et on croiroit que l'intention est de donner beaucoup de prise au vent pour accélérer ou retarder la marche de l'animal.

Quant à la manière de les soigner, on s'y prend au moins plus économiquement dans ce canton que dans les provinces méridionales, où l'on compte un homme et un goujat par attelage composé de quatre chevaux. Ici, un seul homme a soin de six chevaux qui font l'attelage complet, en y comprenant le cheval de selle ; un charretier et son garçon suffisent souvent à deux attelages.

On est encore dans l'usage de leur donner des féves en guise de fourrage ; pas autant cependant qu'on faisoit autrefois, lorsque les champs étoient ouverts : les féves étoient alors plus abondantes qu'elles ne le sont aujourd'hui. On les fait moudre grossièrement, et on les donne aux jeunes chevaux comme aux vieux. Lorsque l'orge n'est pas propre à faire de la drêche, on la donne aussi quelquefois aux chevaux ; mais ce n'est pas leur nourriture favorite, ou plutôt on n'est pas dans l'usage de leur en

donner beaucoup. Elle est sujette à échauffer les chevaux : souvent aussi on la leur donne grossièrement moulue de même que l'avoine.

Lorsque la paille est rare, pour peu qu'on soit soigneux, on a l'attention de faire moudre ou au moins écraser tout le grain que l'on donne aux chevaux.

Une autre nourriture qu'on donne également aux chevaux dans ce canton, et qui m'a paru d'un usage presque général, c'est ce qu'on nomme *cut meat*, manger coupé. C'est de la paille d'avoine coupée très-fine avec le coupe-paille, et de la manière qui sera plus amplement expliquée aux articles de la conduite des granges.

C'est une excellente nourriture pour les chevaux, sur-tout lorsque le foin est rare. Elle tient lieu tout à-la-fois de foin et de grain. Il est vrai que cette opération de couper entraîne quelque dépense ; mais aussi on évite par là la peine de battre et le gaspillage.

# CHAPITRE III,

COMPRENANT

## LE BÉTAIL (1) DES COMTÉS

DE

## NORFOLCK, D'YORCK, DE GLOCESTER

ET

## DES COMTÉS INTÉRIEURS,

AVEC UN DÉTAIL

## DES LAITERIES

## DU NORFOLCKSHIRE, DU BERKSHIRE

## ET DU WILTSHIRE.

---

### BETAIL DU NORFOLCKSHIRE.

En traitant du bétail comme objet de nourriture pour les hommes, il est nécessaire de considérer séparément :

---

(1) On entend ici par bétail, les bœufs, les vaches et les veaux seulement.

1°. Les espèces ou races.

2°. Les vaches, et ce qui concerne la laiterie.

3°. L'éducation.

4°. Les bœufs, ou bétail à engraisser.

I. *Les espèces*. La race du bétail de ce pays, ne lui est pas moins particulière que celle des chevaux ne l'étoit autrefois (voyez chevaux); elle est de même marquée par des caractères distinctifs.

Le bétail originaire du Norfolck, est une petite race courageuse et bien venante, qui s'engraisse de bonne heure, et qui, à trois ans, est aussi parfaite que toute autre l'est ordinairement à quatre et cinq.

Ces animaux ont les os petits, les jambes courtes, les cuisses fines; ils sont bien arrondis, rablés, purs de forme; la tête petite en général, avec les cornes bien faites, de grandeur médiocre et relevées : la couleur favorite est d'un rouge de sang, à face blanche et bigarrée. Cette race est en miniature celle du Herefordshire, excepté cependant que la première manque souvent par l'échine et les quartiers (quarter); cette imperfection n'est cependant pas générale. J'ai vu des génisses coupées de Norfolck envoyées à Smithfield, aussi bien faites et aussi bien de tous points, que celles de Galloway ou Highlands (scots) peuvent être ordinairement; et si les

bouchers de Londres sont de bons juges, il n'arrive au marché de Smithfield aucune bête mieux en viande.

Ces deux qualités, savoir celle de la supériorité de leur viande, et leur facilité à s'engraisser de bonne heure, répondent à toutes les objections contre leur taille et leur forme. Néanmoins il seroit intéressant de chercher à les perfectionner sous ce dernier rapport, pourvu que cela ne nuisit pas aux premières qualités. Mais on pourroit se tromper, si on vouloit augmenter leur taille, qui me paroît parfaitement adaptée au sol de ce canton.

Le poids moyen d'une bête de trois ans, suffisamment grasse, est de quarante pierres de quatorze livres chaque (560 livres anglaises).

On a, à différentes fois, introduit dans ce district des taureaux de Suffolck de la race dite à poil ras (polled breed): et on a plusieurs exemples de cette race croisée avec celle du Norfolck. Il en est résulté une augmentation de taille et une amélioration de forme; mais il y a bien à craindre que l'espèce originaire n'ait perdu tant du côté du courage que de celui de la disposition à engraisser. Ces taureaux étrangers avoient été introduits par des personnes qui probablement connoissoient peu les excellentes qualités de la race du pays; il existe encore des métis

produits par ces deux races entre les mains d'un petit nombre d'habitans.

Il y a peu d'années qu'un taureau des montagnes d'Ecosse fut introduit dans ce voisinage par un homme connu par son intelligence à engraisser les bestiaux, et qui s'en est servi pour croiser chez lui la race du pays. Il est prouvé par cette tentative que si la race du pays peut être perfectionnée par le mélange d'un sang étranger, c'est par cette race des montagnes d'Ecosse. L'échine a été visiblement corrigée sans que le courage et la disposition à engraisser en aient été altérés ; mais il est à craindre que cette disposition ne soit un peu retardée dans cette race croisée : et si l'opinion des plus anciens, des plus graves, et je dirai presque des meilleurs fermiers du canton, peut être de quelque poids dans ce cas, ce fâcheux résultat est très-probable. Il est évident que ces bœufs écossais n'engraissent pas aussi naturellement à l'âge de trois ans, et beaucoup moins à deux, âge auquel plusieurs centaines sont annuellement engraissées dans ce pays.

Il est donc évident que les cultivateurs de ce comté possèdent une race de bœufs parfaitement convenable à leur climat, à leur sol et au système de leur culture : s'il veulent la perfectionner, il faut y apporter beaucoup de circons-

pection, de crainte qu'en voulant améliorer, ils ne gâtent, et peut-être ne perdent à la fin leur excellente race, comme leurs ancêtres ont perdu leur précieuse race de chevaux, dont on déplore aujourd'hui la perte.

D'après les observations que j'ai été à même de faire dans d'autres comtés sur l'amélioration de diverses races de bétail, il me paroît qu'il ne manque à celle-ci que quelques perfections dans la forme qu'on peut obtenir en y donnant des soins, et par elle-même.

Si on laisse produire ensemble des vaches mal-faites, et des taureaux défectueux, il n'est pas étonnant qu'ils propagent leurs défauts; mais si des personnes de jugement et capables cherchoient à faire choix des taureaux les mieux faits, et y donnoient la même attention qu'on apporte dans les comtés intérieurs à la race à longues cornes, ou à celle à cornes courtes dans le nord du Yorckshire; la forme de celle du Norfolck se perfectionneroit indubitablement en conservant les excellentes qualités dont elle est déja en possession.

Mais la véritable cause de cette négligence des habitans du Norfolck qui nourrissent du bétail, c'est que les cultivateurs préfèrent d'acheter des pique-bœufs écossais (scotch drovers) ou de leurs pauvres et industrieux, mais peu

judicieux voisins, plutôt que de s'ennuyer à chercher eux-mêmes. Cependant si nous considérons la rareté actuelle (1786) et générale du bétail, et que les Ecossais, par de récentes améliorations dans leurs cultures, sont en état aujourd'hui d'engraisser une partie des bestiaux qu'ils vendoient autrefois dans le sud; il est très-probable que les habitans du Norfolck qui engraissent, trouveront leur avantage à augmenter leur bétail et à perfectionner la race; ils peuvent être assurés que les premiers qui se livréront à ces améliorations, seront à même de faire la loi et d'en recueillir les plus grands avantages.

II. *Les vaches.* Le premier objet de ceux qui tiennent des vaches dans ce canton, est l'éducation du jeune bétail; le produit de la laiterie, excepté dans le voisinage des grandes villes, n'étant qu'un objet secondaire.

Mais le nombre des vaches tenues même par les fermiers qui élèvent des veaux, est très-peu considérable : huit ou dix sont le nombre ordinaire d'une ferme de moyenne étendue dans la partie de l'est de ce comté.

Dans la partie de l'ouest, particulièrement dans les pays-bas (marhsland), vers le Cambridgeshire, on tient de grandes laiteries pour

faire du beurre, qui est envoyé chaque semaine à Londres, où il est connu sous le nom de beurre de Cambridge.

Cette circonstance est heureuse pour ceux qui élèvent du bétail du côté de l'est du Norfolck, parce qu'ils tirent de là une augmentation de veaux à élever, tandis que les beuriers de l'ouest sont très-contens de pouvoir se défaire promptement de leurs veaux. Ils ne manquent pas de marchands qui les achètent d'un côté, pour aller les revendre de l'autre. En achetant ainsi les veaux que les habitans de l'ouest ne peuvent élever, les éleveurs de l'est se trouvent en état de tenir un plus grand nombre de veaux qu'ils n'ont de vaches. Dix ou douze veaux peuvent être regardés comme le nombre moyen d'élever, sur une ferme du produit de 150, ou de 200 l. st. par année.

Dans le voisinage de Norwich et de Yarmouth, on tient des vaches assez ordinairement pour engraisser des veaux ; quoique dans le voisinage de ces villes, ainsi que d'autres, le beurre soit un objet intéressant pour la vente.

Le fromage est aussi un objet d'un débit facile. Il est vendu en général frais fait, particulièrement au printems, et au commencement de l'été ; à peine est-il fait depuis quelques semaines, et même quelques jours, qu'il est acheté pour

être consommé par les ouvriers qui, dans cette saison, en font leur principale nourriture.

Quant à la manière dont les femmes du Norfolck gouvernent leurs laiteries, et leur intelligence à faire le beurre et le fromage, il est difficile d'en parler à leur avantage. Cependant on peut dire pour les excuser, et avec vérité, que l'herbe forte de leurs prairies, (rank medows) celle des nouveaux pacquis, (newlays) en été, des turneps en hiver et au printems, sont mal calculées pour fournir aux laiteries un produit délicat : on peut ajouter que là où l'on ne peut espérer d'amélioration, l'émulation est sans effets. D'ailleurs, comme elles sont assez heureuses pour que leurs compatriotes se contentent de ce qui répugneroit à un étranger, elles n'ont aucun motif de chercher à corriger le goût fort de leur beurre, et la rancidité de leurs fromages.

Néanmoins elles sont inexcusables de souffrir que leurs fromages soient tous les ans dévorés par une espèce de ver, que je crois particulier à ce comté. Elles semblent reconnoître par leur patience à souffrir ce fléau, que c'est une juste punition de leur négligence et de leurs mauvais arrangemens. Cependant, même encore en cela l'usage favorise leur indolence; car telle est la dépravation du goût, lorsqu'il est égaré par

degré et par l'habitude, que même ces vers font pour quelques personnes, un assaisonnement séduisant.

Ceci cependant n'est qu'une mauvaise excuse de leur négligence, car très - fréquemment, excepté les fromages de crême ordinaire, la laiterie est plus ou moins infectée de ces dégoûtans insectes, ensorte que, même avant la St.-Michel, les fromages seroient autant de sacs à vers, s'ils n'étoient consommés dans un état de verdeur tel que par-tout ailleurs ils ne pourroient être comptés au nombre des alimens humains. J'ai vu moi-même la totalité des fromages d'une laiterie, qui avoient été gardés, absolument perdus avant cette époque. Un fromage de l'Est-Norfolck est une rareté à Noël et à la Notre-Dame. On peut assurer qu'on ne trouveroit pas une livre de fromage, ni même une poignée de vers à acheter dans tout le district.

Je suis d'autant moins réservé dans ma censure sur cette négligence, que je sais, par ma propre expérience, que ses mauvais effets, source d'une privation pour les pauvres ouvriers pendant l'hiver, pourroient être prévenus par un peu d'attention et d'ordre. Mais comme dans ce cas, ainsi que dans beaucoup d'autres, j'ai rédigé des notes à fur et mesure que les occasions

se présentoient, ou que j'ai pu le faire ; j'y renvoie le lecteur.

III. Education du bétail. Ce sujet exige d'être divisé.

1°. Les veaux (calves).

2°. Les veaux d'un an (yearlings).

3°. De deux ans (two yeards olds).

1°. *Les veaux.* L'éducation du bétail est devenue, suivant moi, un objet de la première importance à ce pays : les bonnes races devenant de plus en plus rares dans le royaume. Par cette raison, j'ai donné une attention plus que particulière à la manière d'élever les veaux dans ce district (ce qui est l'objet le plus difficile). Non-seulement parce que c'est un des premiers objets du système rural de l'Est-Norfolck, mais encore parce que, à beaucoup d'égards, on y suit des usages particuliers.

Nous avons déja parlé du nombre qu'on en tient en général : il varie tant par la quantité des prairies que possède une ferme, que (quoique pas toujours) par le tems où les vaches mettent bas.

*Le tems favorable pour élever.* Quelques fermiers élèvent pendant tout le cours de l'année, les veaux qui leur naissent. D'autres n'élèvent que les veaux d'hiver, engraissant ceux d'été pour

être envoyés au marché, ou s'ils en sont trop loin pour les vendre au boucher. Les fermiers du Norfolck élèvent en général, même dès la St.-Michel, tous ceux qui sont nés avant Noël; non-seulement parce qu'ils connoissent combien il est important de s'y prendre de bonne heure, que pour pouvoir élever le plus possible de leurs propres veaux, ceux qu'on achète étant toujours hazardeux et quelquefois rares.

On ne fait aucune distinction de sexe : les mâles et les femelles sont également élevés et châtrés, suivant que cela paroît nécessaire. La coutume de faire cette opération aux génisses qu'on veut engraisser, à trois ans, ayant prévalu ; mais celles qu'on veut finir à deux ans, sont laissées dans leur état naturel, comme celles qu'on destine pour la laiterie.

Il y a deux motifs de cet usage : cela les empêche de tromper leur destination principale, en prenant le taureau de trop bonne heure ; elles sont plus tranquilles, et ne courent pas au tems où on veut les engraisser. Cela explique pourquoi une génisse coupée engraisse plus facilement à trois ans, et est mieux en chair qu'une génisse ouverte.

La manière d'élever va actuellement être expliquée. Cela dépend en quelque sorte du tems

où l'on élève : les veaux d'hiver exigent plus de lait que ceux qui naissent plus tard.

Voici comment on élève en général, un veau né vers Noël : il tette deux fois par jour pendant la première quinzaine; le mois, ou les six semaines suivantes, on lui donne à boire dans le seau aussi deux fois par jour; et une fois seulement pendant un mois ou six semaines encore, avec du foin dans un ratelier, et des turneps dans la mangeoire; quelquefois on mêle aux turneps du son et de l'avoine; enfin lorsque le veau a bien pris les turneps, ils lui servent de boire et de manger.

L'usage particulier du Norfolck consiste donc à élever les veaux avec du lait et des turneps : car cette dernière nourriture ne leur est donnée, soit par ignorance, ou par négligence, dans aucune autre partie du royaume.

Dès que le tems est assez chaud, les veaux sont mis dehors avec le bétail qu'on engraisse, ou dans une pièce de turneps, un champ de froment, ou un herbage précoce, et rentrés dans les étables pour y passer la nuit, jusqu'à ce que les jours étant devenus longs, les nuits chaudes, le trèfle et l'ivraie (darnel) crûs à pleine bouchée, on puisse les mettre tout-à-fait dehors, afin qu'ils puissent avoir la primeur des

différentes herbes qui peuvent leur plaire pendant tout l'été.

Cet usage peut être regardé comme général, pour les veaux de Noël, ainsi que nous l'avons dit; cependant comme on ne rencontre pas deux fermiers qui le suivent exactement, je me suis attaché à connoître les pratiques particulières.

2°. *Les veaux d'un an.* Lorsque les regains (lattermath) et les éteules (stubbles) sont consommés, les élèves d'un an, nommés ici *buds*, sont mis aux turneps, soit après les bœufs, soit en leur donnant quelques turneps frais. Dans l'un ou l'autre cas, ils passent la nuit dans la basse-cour, où ils sont parqués en particulier, quoique quelquefois on les mette avec ceux de deux ans.

Dans la cour on leur donne le meilleur abri (stover) et même un peu de foin ordinaire : c'est une maxime généralement adoptée, parmi les meilleurs fermiers, de tenir et d'abriter le mieux possible leur jeune bétail pendant l'hiver.

Au printems et en été, ils suivent les bœufs, et parcourent les pâturages ou pacquis, ou bien s'il n'y en a pas, on les met dans les herbages d'été, ou dans les prairies basses ou pâtis à engraisser (grazing grounds).

3°. *Les bêtes de deux ans.* On les met dans les éteules ou les terres rompues (brocken

grasses) jusqu'à Noël, ou jusqu'au tems où on peut leur donner des turneps, lorsqu'ils suivent les bœufs. En hiver, ils passent toujours les nuits dans la basse-cour (par yard), quelquefois avec les vaches, les élèves d'un an, ou seuls. Les bons fermiers les tiennent séparés. S'ils sont avec les premiers, ils reçoivent des coups de corne, et ne sont jamais en repos, excepté pendant que les vaches mangent la meilleure partie du fourrage : mis avec les élèves, les plus foibles souffrent comme cela arrive toujours.

Quelques fermiers, lorsque les turneps sont rares en hiver, vendent leurs élèves de deux ans ; d'autres les engraissent (graze) lorsque les turneps sont abondans.

En général, cependant, on les garde au-delà de l'année sur les prairies ou pâtis, ou bien on les envoie dans les herbages d'engrais ; suivant les circonstances ou les situations ; et à la St.-Michel on les met aux turneps comme bétail à engraisser.

4°. *Boeufs* (bulloek) (1). C'est ici le grand

(1) *Bullock.* On se sert de ce terme général dans le Norfolck pour désigner toute espèce de gros bétail à cornes nourri de turneps, dans l'intention de les engraisser, bœufs, bouvillons, génisses ou vaches. On auroit bien besoin d'un mot particulier pour cette signification ; car

objet auquel tend plus ou moins toute l'agriculture du Norfolck; c'est ce qui la distingue depuis longtems de celle des autres pays.

Cependant la méthode d'engraisser les bœufs avec des turneps, commence à gagner dans toutes les parties de l'Angleterre : mais on peut dire qu'elle est encore par-tout dans son enfance, excepté ici; et des détails exacts à ce sujet, ne peuvent manquer d'être utiles à tous les districts où on cultive le turnep.

Pénétré de cette idée, je n'ai épargné aucune peine, ni laissé échapper aucune occasion de m'instruire sur ce sujet. A fur et mesure que j'ai fait quelques nouvelles observations, je les ai insérées dans mes notes où on peut les voir. Ce qu'il reste à faire ici n'est donc qu'une analyse générale et un trait principal de mon sujet, afin de l'exposer d'une manière claire, pour que le lecteur puisse, en parcourant les notes, appliquer mes observations de la manière la plus avantageuse.

Le sujet peut être divisé en quatre parties.

---

celui de *bullock* est trop vague : cependant je ne laisserai pas de m'en servir. Le docteur Johnson le définit un jeune taureau; aujourd'hui son acception générale est un vieux bœuf. Comme il est vague, on peut aussi bien l'appliquer au bétail gras ou à engraisser.

1°. L'espèce des animaux à engraisser.
2°. La manière de se les procurer.
3°. La méthode de les engraisser.
4°. Comment on en dispose.

1°. *L'espèce.* Les seules espèces de bétail qu'on engraisse dans l'Est-Norfolck, sont celle du pays et l'écossaise. Quelques bêtes d'Irlande ont été souvent, mais pas régulièrement, amenées dans ce pays, où elles ont très-bien réussi. Dans l'ouest beaucoup de bœufs du Lincolnshire et du Yorckshire étoient engraissés autrefois; on en voit encore quelques-uns, mais on les y considère comme très-inférieurs à ceux d'Ecosse et à ceux du pays.

La race indigène consiste en :

Jeunes bœufs (steers).
Génisses coupées (spayed heifer).
Génisses ouvertes (open heifer).
Vaches stériles (barren cows).
Veaux courans (running calves).

La dernière espèce est une sorte de bétail, peut-être particulier à ce pays. Ce sont des veaux qu'on laisse courir avec leurs mères, jusqu'à ce qu'ils aient un an ou même plus. Pendant ce tems, les vaches sont au piquet dans les pâtis, où ces veaux se nourrissent, en profitant en même tems du lait de leurs mères, qui s'y en-

graissent elles-mêmes, pour être conduites au marché de Smithfield, avec leur veau, souvent aussi gros et aussi pesant qu'elles.

Le bétail écossais engraissé dans le Norfolck, est :

Ecossais de Galloway.
——— du Pays-Bas.
——— du Pays-Haut.
——— de l'île de Skys.

*Galloway*. Cette espèce est de grande taille, épaisse, courte jambée, le plus souvent sans cornes, et de couleur noire ou roussâtre, marquée de blanc : la chair en est grenue, et leur forme est très-belle ; l'échine est pleine, large et de niveau ; le quartier long et plein, bien arrondi, et profondément ceint ; les os, la tête et la charpente, en général, fine.

C'est ce me semble la race véritable et originelle des bœufs écossais de Galloway, et cette description convient à la plupart de ceux qu'on engraisse dans le Norfolck ; mais ceux qu'on achète de ces marchands coureurs, sont généralement abâtardis par une espèce de métis, produite des générations croisées avec la race à longues cornes.

On dit que cet abâtardissement est encouragé par la noblesse et les propriétaires du pays où ils

sont élevés ; mais la vérité est, qu'ils ont sur leurs terres la plus belle race de bétail qui soit au monde, et qu'il leur convient de la transmettre à la postérité, aussi pure qu'ils l'ont reçue. Dans ce siècle où l'on perfectionne tout, il est louable de chercher à l'améliorer encore le plus possible, non par un mélange étranger, mais en donnant les plus belles femelles aux plus beaux mâles de leur même race ; car il me paroît qu'ils n'ont rien à gagner, et tout à perdre par ces mélanges, même en les croisant avec la race à longues cornes, de l'intérieur du pays.

Cette espèce de bétail écossais paroît être indigène du comté de Galloway, qui forme l'extrémité méridionale de l'Ecosse ; mais on dit qu'aujourd'hui on la propage dans les comtés fertiles de Lothian, et dans les environs d'Edimbourg. J'ai vu de ces bœufs gras, peser jusqu'à quatre-vingt pierres (onze cent vingt livres), et je sais, par des rapports que je regarde comme incontestables, qu'il y en a qui approchent de cent pierres (quatorze cents livres).

*Du Pays-Bas.* La race ordinaire du bétail noir des comtés bas, est d'une taille au-dessous de celle de Galloway, et paroît être un mélange de celle-ci avec celle des montagnes. Soixante pierres (huit cent quarante livres), sont un bon poids pour un bœuf de cette espèce. Leur forme

et leur disposition à engraisser, tiennent de celle des bœufs de Galloway ; mais ils parviennent difficilement à la même perfection. Quelques-uns ont des cornes ; quelques autres sont à poil ras : leur couleur est noire, roussâtre, mêlée de blanc ou tannée.

*Ecossais montagnards.* Il paroît que c'est ici une race distincte : sa taille est au-dessous de la précédente. Quarante ou cinquante pierres sont le poids ordinaire d'un de ces bœufs (de cinq cent soixante à sept cents livres). Dans leur forme, leur viande et leur disposition à la graisse, ils ressemblent beaucoup à ceux de Galloway, excepté qu'ils ont l'échine plus épaisse, les os plus gros, et qu'en général ils ont des cornes de moyenne grandeur et assez relevées, semblables à celles des bœufs de Galles, quoique plus déliées.

En général, et aux cornes près, il y a une très-grande ressemblance entre cette race et celle qu'on trouve dans le nord du pays de Galles ; mais pour ce qui regarde la chair, la graisse, objet principal, l'écossaise l'emporte de beaucoup. On dit même que les propriétaires du nord de Galles, achètent de ces écossais aux foires anglaises, et qu'ils les engraissent chez eux pour leurs tables.

*De l'île de Skys.* Il paroît que cette race n'est

qu'une variété de celle des montagnes, dégradée (contractée) par la nature du sol et du climat. C'est la dernière du côté de la taille. Du côté de la viande, de la graisse et de la disposition à acquérir de bonne heure toute sa perfection, elle peut passer pour la première J'ai vu un bœuf de cette race, acheté à deux ans et demi, pour moins de 40 shellings, atteindre en moins de vingt mois, le poids de quarante-cinq pierres (1).

A cet âge, transportés en Angleterre, leur croissance est extraordinaire; vraisemblablement plutôt par l'effet de la nourriture et du climat, que par une disposition particulière de leur nature. Leur âge, cependant, y contribue beaucoup. Si on veut les engraisser sans délai, quatre ans sont l'âge le plus convenable. Les bœufs de ces deux dernières espèces, de deux ou trois ans, grossissent, mais n'engraissent pas. A cinq ou six ans, ils engraissent; mais en engraissant, ils ne grossissent pas comme le feroient ceux de quatre ans. A cet âge, un bœuf de l'île de Skys, lorsqu'il est gras, varie de poids, depuis vingt à quarante pierres (de deux cent quatre-vingt à cinq cent soixante livres).

Telles sont les quatre espèces ou variétés que

(1) Six cent trente livres anglaises.

les marchands écossais amènent aux foires du Norfolck, et qui sont achetées et engraissées sous ces différens noms, par les fermiers du pays. Il peut y avoir quelques autres races ou variétés de bétail en Ecosse; mais comme on ne les amène pas à nos foires, ils sont étrangers à mon sujet.

2°. La manière de se procurer les bœufs à engraisser.

C'est en les élevant, ou en les achetant.

Quelques fermiers élèvent eux-mêmes les bœufs qu'ils engraissent; d'autres les achètent tous. Mais la méthode la plus générale, est d'en élever une partie, et d'acheter le reste. Beaucoup sont déterminés par leur situation; davantage par leur jugement; beaucoup plus peut-être, par d'amples moyens, dont les retours réguliers les mettent à même d'acheter. Il est reconnu que les grandes fortunes, faites autrefois par quelques fermiers du Norfolck, sont dues sur-tout à leur intelligence supérieure dans l'achat du bétail, qui soutenue par de grands moyens, les mettoit en état de saisir les occasions avantageuses. Mais pour les hommes d'un jugement ordinaire, qui d'ailleurs n'ont pas à leur disposition les fonds nécessaires pour profiter des momens où le bétail est à bon marché, il leur est plus convenable d'élever le tout, ou au moins

partie de leur bétail ; ils ne courront aucun risque de s'égarer, puisqu'ils suivront un chemin battu, et qu'ils n'opéreront qu'à coup sûr.

On achète aux foires, ou chez les éleveurs, le bétail de la race du pays ; on trouve aussi aux marchés qui se tiennent chaque semaine sur la colline du château de Norwich, à-peu-près toutes les espèces de bétail vivant qu'on peut desirer.

Le bétail écossais s'achète particulièrement dans ce district, à la foire de St.-Faith, village près de Norwich ; les marchands écossais y en conduisent annuellement un grand nombre.

Ces marchands ont une succession de foires qui les retiennent quelques mois dans le pays. Pendant ce tems, il s'établit, pour ainsi dire, un courant continuel de bétail, produit de toutes les sources que fournit l'Ecosse, par un épanchement qui, dirigé avec intelligence, se répand par degré, jusqu'à ce qu'il ait acquis son niveau.

La vente commence le 9 de septembre à Harlerton, dans le sud du Norfolck : elle y dure à-peu-près une quinzaine. De là, elle est transférée à Wolfpit, en Suffolck, et revient le 10 octobre à Secking, près de Lynn, dans le Norfolck. De Secking, elle passe le 17 à St.-Faith,

près de Norwich, sa principale station; là, sa durée incertaine est de quinze jours, trois semaines, ou aussi longtems que les demandes se soutiennent. A Halesworth, à quelques milles de Suffolck, on tient une foire au commencement de novembre; mais rarement ce me semble, elle fait la clôture de celle de St.-Faith. Le 22 novembre, la vente recommence dans le Norfolck, à Hamptongreen, vers le nord: elle y dure une semaine, plus ou moins, et finalement elle est continuée à Hoxone, en Suffolck, depuis le commencement de décembre, pour y finir à Noël.

L'Est-Norfolck est, ainsi qu'on l'a observé, alimenté par la foire de St.-Faith. Les parties du nord tirent un supplément d'Hamptongreen, et celles du sud d'Halesworth et d'Hoxone; ces foires, avec celles du Suffolck, étant à la portée des fermiers du Norfolck.

Les marchands montagnards, et ceux de l'île de Skys, fournissent principalement des bœufs; mais ceux de Galloway et du Pays-Bas, tiennent des génisses coupées, et une espèce de bétail pour engraisser, qui est recherché par ceux qui ont de véritables connoissances. L'âge ordinaire de ce bétail est quatre ans, quoique bon nombre de celui d'Ecosse, qui est conduit à ces foires, soit beaucoup plus âgé: plusieurs ont

travaillé. On dit même que dans les montagnes, on en emploie au travail du charbon de terre. On y voit aussi des bêtes de trois ans, et même de deux; mais celles-ci sont achetées pour passer toute l'année dans les prairies basses et dans les herbages où on les engraisse.

Le premier jour, on vend à ces foires, et pour la même destination, des bêtes de deux ans, de la race du pays.

Mais pour engraisser immédiatement, on préfère en général des bêtes de trois ans, pour la race du pays, et de quatre pour les écossaises.

5°. *La méthode d'engraisser.* Nous en avons déja parlé à l'article des turneps; ainsi j'y renvoie le lecteur, de même qu'aux notes qui seront à la fin de cet article. Il n'est cependant pas inutile de donner ici un coup-d'œil général à ce sujet, en cherchant à l'exposer dans son meilleur jour. La première chose à considérer est:

La proportion du nombre de bêtes, relativement à la quantité de turneps. Cela dépend de la taille des animaux, et de la qualité des turneps. Le calcul général est d'un acre de turneps pour un moyen bœuf. Si on fait consommer dans la cour, alors un bœuf à engraisser, et un suivant, pour la même quantité, paroissent être un rapport plus exact.

*Le tems.* Cela dépend de celui où on achète le bétail, et de celui de la croissance des turneps. L'espèce du pays est mise aux turneps à la St.-Michel; les écossais, dès qu'on peut les avoir. J'observerai ici que quoiqu'un bœuf d'Ecosse, sur-tout ceux de la plus petite race, n'ait jamais vu de turneps, dès qu'on l'y met avec deux ou trois de ceux du pays, il apprend très-promptement à les broyer. Il y en a cependant quelques-uns qui éprouvent quelques incommodités avant de s'y faire.

Les lieux pour engraisser les bœufs sont :

Le champ, la cour, ou les hangards.

La première exige moins de soins et d'attention ; elle est extrêmement favorable aux terres légères : la seconde produit une grande quantité de fumier ; mais on y consomme beaucoup de paille : la dernière exige moins de litière ; mais elle cause plus de travail et d'embarras. Dans la saison sèche, les bêtes aux turneps sont mieux aux champs ; dans un tems humide ou froid, elles sont mieux à couvert. Il résulte de l'établissement de ces faits, qu'on peut choisir la manière qui conviendra le mieux aux circonstances. En automne, tant que le tems est soutenable, on peut laisser le bétail dehors ; mais lorsqu'il fait trop mouillé ou trop dur, il faut le rentrer et le laisser à couvert jusqu'à ce que le mauvais

tems soit passé, ou que l'air doux du printems permette de le rechasser aux champs.

Mais la meilleure méthode d'engraisser dépend de plusieurs circonstances ;

Du sol et de la situation.

De la commodité que présente la cour.

De la saison.

De l'espèce du bétail.

Les animaux accoutumés à rester dehors dans un climat dur, résisteront moins l'hiver aux champs, que ceux qui sont habitués aux abris dans un climat doux. Ainsi on ne peut établir aucun mode général ; ce qui a été dit sur cet objet suffit pour mettre chacun à portée de voir ce qui lui convient, et de choisir.

4°. *La vente aux marchés.* La consommation est divisée entre la capitale et la province : je n'ai rencontré personne qui connut dans quelle proportion. Peut-être les trois quarts, peut-être les deux tiers seulement des animaux engraissés sont envoyés aux marchés de Londres.

Norfolck est un comté très-peuplé, non pas seulement à cause de la manufacture de Norwich qui étend son influence sur la plus grande partie de son étendue, mais encore parce que c'est un pays de labour.

Les lieux de marchés sont :

Smithfield.

St.-Ives.

Les foires et chez les fermiers mêmes.

Les bœufs destinés au marché de Londres, sont envoyés d'abord à Smithfield ; il en passe aussi par St.-Ives : il y en a aussi quelques-uns d'achetés dans le pays par les marchands de Londres.

Ceux qui sont envoyés à Londres par St.-Ives, sont mis sous la conduite des conducteurs ( drovers ), et vendus généralement par les marchands mêmes des différens marchés. Quelques fermiers suivent leur bétail au marché, et quelquefois, quoique rarement, ils les vendent eux-mêmes.

L'avantage qu'on trouve à envoyer le bétail par St.-Ives, est que, si ce marché est mauvais, on peut le conduire de là à Stevenage ; et si on n'y réussit pas mieux, il est envoyé de là à Londres. Non-seulement il en résulte une augmentation de dépense, mais encore les animaux souffrent et dépérissent d'être ainsi promenés d'un lieu à un autre. Je crois qu'un grand nombre de ceux du quartier nord-ouest de ce comté sont envoyés à St.-Ives.

Mais le principal marché de bœufs de l'Est-Norfolck est celui de Smitfield ; ils y sont con-

duits chaque semaine, ou même deux fois la semaine suivant que le tems est convenable, et que le besoin l'exige.

Smith, d'Erpingham, est depuis longtems conducteur de ce district. Il commence à la Chandeleur à faire ses voyages de quinze en quinze jours; dès la fin de février et en mars, chaque semaine : en avril, mai et juin, deux fois tous les huit jours, et en août et septembre, il fait ordinairement un ou deux voyages pour enlever le surplus de la consommation du pays, ainsi que les bœufs de moisson (harvest beefs) engraissés dans les prairies, les herbages et les pâtis pendant le cours de l'été. Il demeure à St.-Faith; c'est là ou sur sa route, que les fermiers vont le trouver avec leurs lots respectifs.

Il part de chez lui le dimanche, afin d'arriver à Londres le dimanche suivant pour le marché du lundi. La distance est de 112 milles.

A Mile-End, il est rencontré par les vendeurs qui marquent, et qui dès ce moment sont chargés des différens lots qu'on leur confie. Quelquefois on laisse au conducteur le soin de faire choix d'un vendeur; mais en général chaque fermier a le sien.

Si les propriétaires ne se rendent pas eux-mêmes aux marchés, ce n'est pas l'affaire du conducteur de veiller aux intérêts de ceux qui

l'emploient, ni de recevoir des vendeurs le produit net dont ils rendent compte de la manière suivante :

*Aux trois Tonneaux, à Smithfield.*

Sept bêtes vendues pour M. ***, le 10 juin 1782.

| | l. sh. d. | | l. sh. d. |
|---|---|---|---|
| 1. Waterman. . | 14 0 0 | Droit de vente à 1 sh. | |
| 1. Beeton. . . . | 13 0 0 | 6 d. . . . . . | 0 10 6 |
| 1. Andrews . . | 12 10 0 | Droits et dépenses . | 0 2 1 |
| 1. Sewell . . . | 12 0 0 | Aide. . . . . . | 0 1 9 |
| 1. Alexandre. . | 12 0 0 | Foin . . . . . . | 0 0 0 |
| 1. Brown . . . | 12 0 0 | Conducteur J. Smith. | 1 15 0 |
| 1. Brown . . . | 13 0 0 | Remis à vous-même. | 86 0 8 |
| | 88 10 0 | | 88 10 0 |

*Signés*, S.-L. P. N.
Vendeur de bœufs et moutons.

Cette dépense est demeurée invariablement la même depuis bien des années. Il en coûte sept shellings un sol et demi par bœuf, gros ou petit, à moins que lorsque ce sont de très-gros bœufs, on ne les envoie au conducteur quelques jours avant son départ, afin qu'ils soient moins fatigués de leur voyage. Alors il en coûte quelque chose de plus.

Les résultats de ces ventes, qui sont payés par les banquiers des vendeurs, sont comptés à l'instant aux propriétaires, s'ils sont présens ;

à leur défaut, on les remet aux conducteurs, qui autrefois les rapportoient en espèces, mais aujourd'hui, presque toujours en lettres-de-change à courtes échéances sur les banquiers de Norwich.

Le conducteur fait ses paiemens dans ce voisinage, à Northwalsham, le premier jour de marché après la vente. Les fermiers se rendent à son auberge où ils trouvent leur compte et leur argent tout prêts.

## NOTES.

28 novembre. Combien le bétail de l'île de Skys est utile aux fermiers qui n'ont que des prairies grossières.

M. *** a acheté à la foire de Hamptongreen onze bêtes d'un an à trois guinées pièce. Jusqu'au mois de mai elles ont été nourries de paille et d'herbes remplies de joncs, dont nulle autre bête n'auroit voulu ; ensuite elles ont été mises sur des prairies du Norfolck valant au plus dix shellings l'acre, où elles sont restées jusqu'en septembre, et depuis elles ont été nourries de bons regains. Actuellement quelques-unes sont grasses, et le reste l'est à peu de chose près ; elles valent six liv. sterl. la pièce.

Supposant que chacune ait eu besoin d'un

acre de prairie qui, avec les impositions, peut être estimé :

| | liv. | sh. | |
|---|---|---|---|
| | 0 | 10 | 0 |
| Paille, en déduisant la valeur du fumier: . . . . . . . . . . . . . . | 0 | 5 | 0 |
| Dix semaines de regain à 10 shellings (prix convenu pour ce bétail). . . . . . . . . . . . . . . | | 10 | 0 |
| Total. . . . . . | 1 l. | 7 sh. | 0 |

Un fermier du voisinage en a acheté aussi quelques-unes dans le même tems, et au même prix, et quelques-unes même de rebut au bas prix de vingt-cinq shellings la pièce ; deux desquelles il a vendues ces jours derniers onze livres quatre shellings. Ces animaux ne furent mis que comme suivans aux turneps le premier hiver ; l'été on les a envoyés dans des pâtis gras : depuis la moisson sur les éteules pour pâturer. Ses autres bœufs n'ont eu que de la paille pendant l'hiver, et ont été mis dans les prairies pendant l'été, et sur les éteules, après la moisson ; ils sont actuellement aux turneps, ont beaucoup grossi et sont très-gras : cependant ils ont été achetés à très-bon marché.

Il est à observer que pendant cet hiver chaud, les bœufs n'ont pas réussi sous les hangards,

tandis que ceux qui étoient dehors s'en sont très-bien trouvés. Quelqu'un qui s'y connoît, me citoit l'autre jour des bœufs qui depuis plusieurs semaines sont aux turneps sans avoir en aucune manière profité. Il l'attribue à ce que toute leur nourriture se perd en transpiration ; leur peau est toujours humide, et leur dos couvert de gouttes de sueur.

Dans les hivers rigoureux, on a observé que les bœufs réussissent mieux sous les hangards ; mais ils souffrent davantage que ceux qui sont restés en plein air, lorsqu'on les mène aux marchés. Comme ceci est important pour les pays où la terre est légère, j'ai recueilli tous les exemples qui se sont offerts à moi.

M. Barber, à Baslwich, (sol un peu mou) donne à ses bœufs les turneps dans des auges en plein air dans la cour. A Stanninghall (sol sec et ferme), il les tient absolument dehors, les changeant tous les jours, ou tous les deux ou trois jours, et leur donnant de la paille dans un ratelier mobile à quatre roues.

M. Thomas Seago, de Hauworth, étale les turneps sur la terre au commencement de la saison, ensuite il les coupe et les donne dans des auges dans la cour à paille.

M. Jean Hilton, de Felmingham, engraisse dehors (aux champs).

M. Arthur Bayfield, d'Antingham, dehors le jour, et si c'est près de la maison, les rentre dans la cour à paille la nuit; mais si c'est un peu loin, au lieu de les conduire et les ramener, il les laisse absolument, et leur donne très-peu de paille. Il en donne pour raison que ses terres étant légères, elles ont besoin d'être foulées : il pense que lorsqu'on donne les turneps dans la cour, il faut que les auges soient à couvert sous des espèces d'appentis doubles et étroits, placés au travers de la cour; car, lorsqu'il gèle ou qu'il neige la nuit, les turneps laissés ainsi dans des auges découvertes, sont souvent rebutés par le bétail, ensorte qu'on est obligé de les enlever le matin pour leur en substituer d'autres.

M. Robnis-Cook, de Felmingham, dehors le jour et dans la cour à paille (straw yard) la nuit; point de turneps la nuit et point de paille le jour. Il dit qu'ils mangent avec plaisir la paille le soir, lorsqu'ils rentrent. Il leur donne de la paille sur les lieux élevés (head lands) non éparse, mais en un seul tas, afin de pouvoir rassembler un peu de fumier; mais c'est par la raison qu'il n'a pas d'enclos où il puisse les tenir.

A Abro (sol plus tendre), il a coutume d'engraisser une douzaine de bœufs à la maison : il

en prend soin lui-même, et coupe les turneps. Ils mangent, dit-il, (ce qui est contraire à l'opinion générale) autant de turneps à la maison qu'aux champs : une charge et même plus par jour pour six. Quatre heures après midi sont, dit-il, l'heure où ils mangent. Ils les met dans la mangeoire avec les tiges : les bribes sont jettées avec les bourgeons.

Mad. Swan, de Suffield, engraisse dehors.

M. Forster, de Bradfield, dehors; avec de la paille étalée sous les haies ou barres.

M. Jonathan Bond, de Walsham, dehors.

M. Henri Helsden, d'Antingham, engraisse à deux ans : il n'a pas de prairie, et ne peut les garder jusqu'à trois ans. Il les tient toujours à la meilleure nourriture (at high keep), étant dès le moment qu'ils sont échappés, mis aux turneps, au trèfle et aux éteules : il les engraisse toujours dehors.

M. Jacques Helsden, de Suffield, dehors.

M. F. Lenève, de Bradfield, les bœufs dehors et les vaches à l'attache. Pourquoi garde-t-il les vaches à la maison et le reste dehors? Parce que les vaches sont plus lentes que les autres, et qu'elles profiteront davantage en leur donnant des soins sous les hangards.

M. Jean Joy, de Walsham, a cinq écossais; un du pays de quatre ans; huit de trois ans de

même race, et deux de deux ans aussi de la même espèce, avec deux vaches et leurs veaux.

Le bœuf du pays, de quatre ans, est très-beau et profite beaucoup ; ceux de trois ans devant croître encore, engraissent moins. M. Joy pense fermement que celui de quatre ans battroit quelqu'écossais que ce fut.

Les vaches avec leurs veaux sont chose nouvelle pour moi, quoique M. Joy dise que les veaux courans ont de tous tems été communs ici. Ils ont été envoyés à Londres avec leur mère, et il est connu qu'on en a offert six ou sept liv. st. de la pièce (1). Ces vaches sont très-vieilles, et cependant leurs veaux les tettent toujours ; il est surprenant comme les turneps les engraissoient à vue d'œil : un de ces veaux, qui est une génisse, est lisse comme une taupe, et a déja de très-gros trayons (bout du pis) : l'autre n'est pas aussi avancé, la mère étant très-vieille, et donnant très-peu de lait. Ces

(1) On m'a dit depuis qu'un cultivateur, près de Norwich, a vendu dix livres st. un veau d'un an et demi. On l'avoit offert au boucher pour neuf liv. st. ou pour cinq shellings la pierre (14 livres); il a accepté le dernier parti. En le pesant, les quatre quartiers pesoient quarante pierres (560 livres). Mais on sait ici que les veaux courans pèsent comme du plomb.

veaux mangent le turnep aussi franchement que l'autre bétail. Quelle admirable fin pour une vieille vache !

Quelques-unes des bêtes de trois ans et de deux, sont des génisses coupées ; mais l'opération ayant été mal-faite par négligence, elles sont fréquemment en chaleur : circonstances qui apportent beaucoup d'obstacle à la graisse.

M. Joy tient ses bœufs absolument dehors, en leur donnant de la paille répandue dans l'enclos, ou s'il fait mauvais, à l'abri des haies : jamais il ne les rentre la nuit, dans l'opinion que toutes ces allées et venues les tourmentent et nuisent à leur engrais.

M. Jonatham Bond, de South-Reep, a huit bêtes de deux ans aux turneps ; n'en engraissant que de cet âge. Elles sont plutôt retardées cette année ; cependant il espère qu'elles atteindront le poids de trente pierres ( 420 liv. ) chaque au bout de six semaines d'herbage. Il dit que s'ils sont bien soignés du moment qu'on les a, on en tire grand parti. Il est à observer que les génisses profitent plus, et sont plus grasses que les bœufs, quoique de même âge. Lorsqu'elles sont ouvertes, on leur donne le taureau à Noël.

M. Guillaume Mamo, de Bradfield, a six bêtes de deux ans aux turneps ; elles y font

fort bien, et avec un peu d'herbe, ce sera un fort bon manger : c'est un mélange de la race de Suffolck né entre la St.-Michel et Noël. Une d'elles, qui est de l'espèce brune, mais avec des cornes, pesera environ quarante pierres : c'est un exemple en faveur dela race de Suffolck.

M. Baker, de South-Reps, tient de très-belles génisses achetées à St.-Faith, absolument dehors, leur donnant de la paille le long des haies, et les changeant tous les jours ; jusqu'à présent, cela a fort bien réussi.

Je demandois à M. A. Bayfield, si jamais il n'avoit eu de bête suffoquée, étranglée par les turneps ; il m'a répondu que dans toute sa vie il n'avoit eu qu'une vache. Je lui demandai s'il se servoit d'une corde (rope). — J'en ai une, mais jamais je ne m'en suis servi que lorsque j'ai perdu ma vache. — Si le sel et l'eau ne peuvent les guérir, je jette dedans une corne pleine de sel et de graisse fondue, telle que du lard ou d'autre graisse commune. Excepté dans cette occasion, cela ne m'a jamais manqué.

C'est une idée qu'on ne doit pas négliger : de l'huile chaude et du sel auroient peut-être produit le même effet.

M. Bayfield, qu'on peut regarder comme un des fermiers le plus orthodoxe de l'Est-Nor-

folck, est persuadé qu'une bête du pays engraissera aussi promptement qu'une écossaise ou des pays-bas, de quatre ans. Il en donne pour exemple un bœuf de trois ans, élevé par lui, l'ayant acheté comme veau, d'un de ces conducteurs qui vendent des veaux ; il paroît tenir beaucoup de la race à cornes courtes. Il est actuellement aux turneps avec une bande d'autres bêtes de même âge de la race du Norfolck ; mais quoiqu'il ait été à la meilleure nourriture tout l'été dernier, c'est encore un bœuf maigre, et qui grandit; tandis que ceux du Norfolck ont le poil aussi doux que des taupes, et que plusieurs sont déja à leur point. Ils peseront de 560 à 630 liv. ; si celui du Lincolnshire étoit gardé encore un an, il iroit au moins jusqu'à 980.

Mais cette qualité de la race du Norfolck ne dépend pas de la taille ; car M. Bayfield dit qu'un écossais de trois ans, quoique peut-être plus petit, est aussi difficile à engraisser qu'un de même âge de l'espèce des pays-bas. C'est, dit-il, une mauvaise entreprise que de le tenter. Il faut plutôt les garder jusqu'à quatre ans, et alors ils deviennent de fameux vieux bœufs, et il ajoute qu'on sera généralement dédommagé de ce retard.

Il y a cinq ou six ans que M. Backer a acheté

neuf irlandais à St.-Faith, savoir : sept à sept guinées, et deux à six liv. seize shellings; il les finit au commencement de juin, et vendit quatre des plus petits seize liv. chacun à Smithfield, le reste à dix-huit liv. et au-delà. C'est vraisemblablement le plus grand bénéfice qui ait été fait ici dans ce genre.

Ce succès dépend beaucoup du choix des animaux qu'on veut engraisser. Ce sont ceux qui croissent et qui engraissent en même tems, qui apportent le plus de profit. La peau épaisse est un signe de prédilection dans un bœuf des montagnes d'Ecosse ; il peut y en avoir encore d'autres qui indiquent la disposition à croître ; mais je pense que les connoisseurs se décident plutôt par une impression intuitive, et sur l'apparence générale, que d'après aucun signe ou marque, et qu'il n'y a qu'une grande habitude et une attention soutenue, qui puissent former un connoisseur en ce genre.

Hier, M. Robert Bayfield m'a dit qu'il avoit vendu ses neuf bœufs, un à 10 liv. sterl., et les autres 9 liv. sterl. chaque; ensorte qu'en moins de sept mois, l'un dans l'autre ont doublé de prix.

En supposant qu'il les ait gardés vingt-une semaines l'un dans l'autre, et qu'il ait bénéficié

de 4 liv. sterl. et 10 shellings par tête, ils lui ont rapporté 3 shellings, 2 pences et un demi-penny par semaine, ce qui malgré le haut prix payé cette année, est un produit bien considérable pour des bêtes de moins de cinq cent soixante livres : c'est une preuve frappante de l'excellence de la race du Norfolck.

Je suis allé ce matin voir la foire de Holf: elle n'est que pour le bétail du pays; aucun conducteur écossais ne s'y présentant jamais.

Un voisin a acheté neuf pièces de bétail de trois ans, dont cinq bœufs, et quatre génisses coupées, bien en chair, à 4 liv. sterl. 7 sh. 6 d. chaque.

Il est à observer que les génisses sont plus avancées que les bœufs; et cela à tel point que l'acheteur espère les finir avec des turneps, tandis qu'il s'attend qu'il faudra mettre les bœufs aux herbages pendant quelque tems au printems prochain. C'est une observation sur laquelle on est d'accord, que les herbages de Falsham, d'où ces animaux viennent, engraissent plus promptement les génisses que les bœufs. Quelqu'un qui étoit présent m'a dit que cette année, il avoit envoyé du jeune bétail dans ces herbages; que les génisses en sont revenues presque finies, tandis que les bœufs n'étoient qu'un peu mieux

qu'ils n'étoient avant ; ce fait est très-intéressant.

M. S. de W., excellent fermier, élève ainsi ses veaux. Il commence à la St.-Michel, et continue jusqu'aux environs de la Chandeleur.

Leur nourriture est du lait écrêmé, avec un peu de farine de froment. On leur donne des turneps coupés dans une auge, et du foin dans le ratelier.

Dès qu'ils commencent à manger les turneps franchement, on leur ôte le seau ; les turneps leur servant de boire et de manger, et avec un peu de foin, suffisant à leur subsistance. Quelques fermiers leur donnent de l'avoine et du son ; mais M. S. pense que c'est les nourrir trop chèrement.

Le tems pour les mettre aux turneps est incertain. Lorsqu'on a des veaux plus âgés, qui déja y sont accoutumés, les plus jeunes s'y font promptement, en ramassant les restes et les morceaux que laissent les plus âgés. Il vaut mieux briser les turneps avec un marteau, que de les leur couper, ils s'en accommodent mieux : peut-être seroit-il mieux encore de les leur piler avec du lait (1).

(1) Pendant l'été ils sont tenus au trèfle ou à une autre

Le prix des veaux de dix jours est de 8 ou 10 shellings; de ceux d'un an, 20 ou 30 shellings; ensorte que 20 shellings sont le plus haut prix d'un veau élevé; peut-être même que 15 sh. sont le prix le plus ordinaire. Cela n'équivaut pas aux soins qu'il faut y donner, et au hazard qu'on court, sur-tout pour un fermier qui a d'autres objets à surveiller. En général, celui qui se connoît bien en bétail, fait mieux d'acheter les veaux tout élevés; celui qui n'a pas les connoissances suffisantes, fait mieux d'élever lui-même: cela est plus prudent et plus certain; car ayant appris par expérience combien sa ferme peut nourrir de bétail, il a autant de vaches que de bœufs de trois ans, et un nombre égal de ceux de deux et d'un an, avec la même quantité de turneps et de trèfle pour les nourrir et les engraisser. Si la nourriture manque une année, il vend une partie de ses bœufs de trois ans; si elle est surabondante, il vend ce qu'il en a de trop: telle est la base naturelle de la culture du Norfolck.

des meilleures nourritures, et l'automne suivante ils sont assez forts pour être mis dans le parc à la paille avec l'autre bétail: c'est ce qui est regardé comme le grand avantage d'élever les veaux de cette saison; car ceux qu'on élève tard au printems, exigent deux années de soins.

C'est une excellente habitude de ce pays, de placer dans les enclos où on tient le bétail, soit pour l'engraisser ou pour fumer la terre, des poteaux pour se frotter ou grater. Cela les tient éloignés des haies, et leur procure un agréable et peut-être salutaire amusement.

Quelques-uns coupent la tête d'un arbre, en y laissant la partie inférieure des branches, et la traînent au milieu de l'enclos. Cela est plus facile à déranger, si besoin est, qu'un poteau, et cela est plus agréable au bétail.

J'ai recueilli les usages de différens bons fermiers sur l'éducation des veaux. M. Barber n'en élève point : il les engraisse et les tue pour le marché de Norwich. M. T. Sheppart, de North-Reps, n'en élève point, et dit finement qu'il ne s'informe pas de la quantité que ses voisins en élèvent. M. S. et M. B., qui se connoissent parfaitement en bétail, et qui fréquentent les foires et les marchés, pensent qu'ils trouvent mieux leur compte à acheter qu'à élever. M. *** ne leur donne de lait qu'une fois le jour (ils n'ont pas la meilleure apparence), avec des turneps, de l'avoine et du son mêlés ensemble dans l'auge; et du foin dans la mangeoire (le foin est mauvais) : il commence à élever à Noël, et dit qu'un veau de ce tems vaut mieux que deux plus tar-

difs ; il s'appuie de l'expérience de l'année dernière.

M. Guillaume Barnard donne du lait deux fois le jour, avec du son seulement (ils ont bonne mine) : il ne leur donne ni les turneps, ni les tiges, jusqu'à ce qu'ils aient un mois ou cinq semaines.

M. Jean Hylton en élève douze ou quinze (il a une prairie) ; il en a élevé trois de cette saison, en août ; ils sont déja presqu'aussi gros que des veaux d'un an. Pendant quatre mois, ils ont eu du lait ; communément il leur en donne deux fois le jour, avec des tiges de turneps pendant deux mois ; et une fois le jour, pendant autant de tems qu'il a du lait : si le lait est rare, il le leur donne en soupe.

M. Guillaume Sewell en élève huit ou neuf ; il dit qu'il a presqu'engraissé des veaux avec des turneps et du foin, lorsqu'il avoit des bœufs dans sa cour : les veaux étoient bien soignés ; car il dit que tout dépend du soin.

M. Robins Cook en élève douze ; il les fait tetter deux fois le jour, jusqu'à trois ou quatre semaines, et une fois pendant le même tems encore. Alors on leur donne à boire dans le seau ; mais s'ils refusent et ont de la peine à s'y accoutumer, il les laisse prendre leur parti avec des turneps, du foin et de l'eau.

Il en perd généralement trois ou quatre par le *gargut* ou *murrain*, maladie qui les prend subitement. C'est une sorte de mortification entre cuir et chair : dans la partie affectée, la peau est aussi dure et croquante que celle d'un cochon rôti.

M. Arthur Bond, de North-Walsham, a huit vaches ; il élève dix veaux : il les achète généralement des conducteurs. Ils sont chers cette année, et coûtent 12 ou 15 shellings, âgés de quinze jours. Il leur donne des turneps, du foin, et environ trois pintes de lait une fois par jour. Il dit que trop de lait leur fait négliger les turneps ; lorsqu'on leur donne peu de lait, ils s'adonnent aux turneps avec facilité : il les envoie à l'herbage à la mi-avril, auquel tems il calcule qu'ils lui reviennent à-peu-près à 20 sh. pièce ; il dit qu'un veau d'un an peut être acheté 25 shellings. Il en perd deux ou trois du *gargut*.

M. Arthur Bayfield en élève douze ou quinze, et ordinairement dix-huit ou vingt. Il les sépare de leur mère à quinze jours ou trois semaines. Ils apprennent facilement à boire à cet âge : il leur donne du lait deux fois le jour, jusqu'à dix ou douze semaines, avec des turneps, leurs tiges et du foin ; mais point de son, etc. Il fait couper la tige des turneps, pour empêcher qu'ils ne leur servent de litière.

M. Jacques Helsson, de Suffield, huit vaches; élève dix veaux, engraisse seize ou vingt bœufs. Sa ferme est de moyenne étendue. Il donne à ses veaux du foin, des turneps et deux fois par jour du lait, jusqu'à dix ou douze semaines, et ensuite une fois seulement : il commence à la mi-mars à mettre les plus âgés dans une pièce de turneps, trois ou quatre heures vers le milieu de la journée, pour les amuser avec des tiges de turneps.

M. Jean Waller en élève six : il les prend de deux, trois ou huit jours, leur donne du lait deux fois aussi longtems qu'il le peut; et ensuite une fois pendant qu'il en a; il leur donne aussi du foin, des turneps et du son; mais pas d'avoine.

M. Jean Joy les prend à environ quinze jours; du lait pendant un mois, et une fois par jour pendant un autre mois ou six semaines, jusqu'à ce qu'au printems, on puisse les mettre dehors dans une pièce de turneps : il leur donne aussi des turneps, du foin et de la paille d'orge, pour les changer, au lieu de foin, vu qu'ils la mangent volontiers. Il en perd tous les ans quelques-uns du *gargut*.* Dès qu'ils sont morts, dit-il, on trouve une gelée formée entre cuir et chair : ils sont pris de ce mal subitement, et meurent presqu'aussitôt. Quelques personnes les sai-

gnent et leur font des sétons avec *l'helleborus fœtidus* (gargut root), à la queue ou au fanon ; rarement ils en reviennent.

M. ***, de South-Reps, commence à élever entre la St.-Michel et Noël. Il les sépare de la mère à trois semaines ou un mois, et cherche à les rendre forts et à les égayer (lusty). Il leur donne à-peu-près une demi-pinte de lait par jour, avec du foin, de l'avoine et du son ; mais point de turneps. Lui ayant demandé pourquoi ? Il me dit que son père, sa mère, lui-même, ni aucun de sa famille, n'avoient jamais donné de turneps aux veaux : il ajoute que l'avoine et le son étoient des nourritures plus fortifiantes, que le lait suffit sans turneps. Certainement ses veaux et ses bœufs de deux ans ont une excellente mine. Lui ayant demandé si l'avoine et le son ne sont pas plus dispendieux ; il répondit que les six qu'il a actuellement ont mangé trois boisseaux d'avoine et deux boisseaux de son, depuis environ six semaines qu'ils sont séparés des vaches ; ils ont dix semaines. Ce n'est pas une grande dépense, n'étant pas de plus de trois pences par semaine. Il parle de l'avoine pour les veaux avec enthousiasme. Il les tient au lait jusqu'à ce que les turneps soient finis, et qu'il commence à faire du fromage.

M. Guillaume Mann, de Bradfield, en a onze

de cette année ; commence entre la St.-Michel et Noël , les laisse tetter dix jours , du lait deux fois par jour pendant un mois ou cinq semaines ; ensuite une , jusqu'à ce qu'ils mangent du foin et des turneps , ou qu'ils puissent être envoyés dehors pendant quelques heures , dans un clos de turneps ; pense que le lait leur est peu utile dès qu'ils mangent des turneps ; les leur donne tout entiers , ôtant seulement la queue et la terre ; ne leur donne ni avoine , ni son : son jeune bétail est de toute beauté. Il est attentif à ce que la litière soit bonne.

M. Henry Helsden, d'Antingham , commence à Noël ; les sépare de la mère à quinze jours ou trois semaines , tems où ils sont rarement forts , et ne s'accoutument pas si bien au seau ; leur donne du lait nouveau deux fois le jour , pendant une quinzaine , et du lait écrémé pendant quinze jours encore , et jusqu'à ce que le tems permette de les envoyer aux turneps , il leur donne du même lait , trois pintes ou deux quarts par jour. Il leur donne les turneps à la maison , entiers et jettés sur la litière , leur enseigne à les manger , en coupant la tête , rompant la surface et y jettant un peu de lait dans les fractures. Si le foin est rare , leur donne un peu d'avoine et de son : ils se pertent fort bien.

M. A. Bayfield, envoie les bêtes d'un an, et les vaches à lait, suivre les bœufs à l'engrais; ils passent la nuit dans la basse-cour (par yard): ceux de deux ans et les vaches taries vont dehors, dans la prairie, etc., le jour et la nuit dans la basse-cour: ils n'ont pas encore eu de turneps. Il dit cependant qu'il va commencer à leur en donner quelques-uns; car si le jeune bétail est mal nourri l'hiver, il ne profite plus. Les vaches pleines, observe-t-il avec raison, sont le bétail qui exige le moins de soin, jusqu'à ce qu'elles soient à quelques semaines de leur terme.

M. Jean Hylton, ayant eu peu de turneps, tient peu de bœufs cette année; il a acheté des turneps pour eux, et en donne quelques-uns à ses vaches. Les veaux d'un ou de deux ans n'en ont pas encore mangé cette année; la presque totalité de ses turneps étant encore sur terre: il dit qu'il auroit bien du chagrin s'il n'avoit une abondance de nourriture au printems, de manière à pouvoir bien traiter ses *ollands* (1),

(1) *Olland* est une contraction d'oldland employé généralement pour signifier les pâtis ou herbages des prairies artificielles.

*Olland barley* est l'orge semée après les ollands. Ainsi olland signifie ici les bêtes élevées sur des prairies artificielles.

jusqu'à ce qu'ils puissent trouver de bonne nourriture sur terre. Un bon fermier n'affame jamais son bétail.

M. Jonatham Bond, de Walsham, fait trois divisions dans sa basse-cour (par yard). Les bêtes d'un an, celles de deux, et les vaches. Il dit que quelques personnes pensent que le *gargut* vient aux veaux d'un an, pour avoir reçu des coups de cornes du grand bétail ; il n'en croit cependant rien, en ayant perdu trois cette année, malgré ses précautions.

M. Jacques Helsden, de Suffield, serre les bêtes d'un an dans un enclos de claies, à l'extrémité de sa grange. Toujours il a soin de mettre à cette place dans la grange, du grain qui soit dans le cas d'être battu avant ce tems, de manière qu'il a toujours cette place vide, pour y placer ses veaux. Ce qui est un très-bon usage.

M. Jean Joy, de Walsham, a actuellement six ou huit vaches, dix bêtes de deux ans, et onze d'un an, qui suivent les bœufs : il ne leur donne point de turneps avant Noël.

M. Edouard Bird, de Plumbstead, envoie dehors les veaux de deux ans, pour 1 shelling par semaine, comme suivans. On leur donne abondamment des turneps, et ils rentrent le soir dans la basse-cour.

M. Guillaume Mann, de Bradfield, a huit

veaux d'un an, dehors, à 10 pences et 1 demi-penny la semaine, par tête. Ils ont des turneps frais tout leur saoul, chaque jour, allant comme premiers (at head), et non comme suivans (1). Il engraisse ceux de deux ans cette année, en général. Ordinairement il les vend au printems, pour être gardés encore un an ; mais comme ils sont avancés cette année, il les engraisse, et ils font fort bien.

Peut-être faut-il tenir séparément les moutons et le gros bétail. M. Thomas Baldwin, de North-Walsham, dit, qu'ayant parqué des moutons sur une pièce de terre, et la sécheresse ayant été cause qu'il ne pût la labourer, comme il en avoit le dessein, il vint de très-belle herbe où le parc avoit été. Y ayant mis ses vaches, elles ne voulurent pas en manger ; il y mit alors des chevaux, qui la dévorèrent jusqu'à la racine.

---

(1) On ne comprend pas si ces fermiers prennent des bêtes à tant par semaine, ou s'ils les donnent à nourrir dehors à tant par semaine. On distingue celles qui vont les premières, et qui ont la meilleure nourriture, de celles qui suivent, et qui n'ont que ce que les premières ont laissé.

Demandant à un fermier très-intelligent, qui élève plus de veaux qu'il n'a de vaches, comment il fait pour leur fournir assez de lait: les turneps, dit-il, leur donnent une telle quantité de lait que les veaux n'en manquent jamais. Il dit que les turneps sont la meilleure chose pour les vaches, cela les purifie et les rend plus avancées au printems, lorsqu'on les met dehors; il a ajouté que les vaches tenues au sec, non-seulement perdent leur lait en hiver, mais qu'elles ont consommé la meilleure partie des herbages du printems, avant qu'il soit totalement revenu. Cela explique pourquoi les vaches ici font mal l'hiver; le foin y étant grossier comme de la paille, et très-éloigné d'être d'une qualité succulente.

M.***, de Woodbastwich, a onze gros bœufs écossais, de sept cents à neuf cent quatre-vingt livres pesans, mis aux turneps dans la cour. Ils mangent près de deux charges par jour. Six en mangeroient une charge. On les leur donne entiers avec la tige, à la réserve de la queue qu'on coupe dans le champ même, dans une auge double, avec de la paille répandue dans la cour, pour leur servir de nourriture et de litière.

Ces bœufs ont coûté à la fin d'octobre 7 liv. 10 s. sterl. par tête, l'un dans l'autre. En sup-

posant qu'à la fin d'avril, ils pèsent huit cent quarante livres l'un dans l'autre (soixante pierres), et qu'ils soient vendus 4 shellings la pierre, le produit, en déduisant les frais de vente, sera : si 4 liv. — 4 sh. 6 den. la pierre, si 5 liv. 10 sh. — 5 sh. la pierre.

Si six bœufs mangent une charge de turneps par jour, un bœuf en mangera trente charges en six mois. Vingt charges font une bonne récolte par acre. Ainsi à 4 sh. la pierre, ces bœufs rendront 2 liv. 13 sh. 4 den. par acre ; à 4 sh. 6 den. la pierre, 3 liv. 13 sh. 4 den. ; et à 5 sh. la pierre, 4 liv. 13 sh. 4 den., par acre de turneps, la paille et les soins. Supposant qu'ils aient été six mois nourris aux turneps, pour parvenir à soixante pierres par tête, ce qui, je pense, est bien près de la vérité.

M. Samuël Barber, sur l'exactitude de qui on peut compter, dit que douze acres de turneps, de la ferme de Stanninghall, ont entretenu trente-cinq bœufs à l'engrais, suivis de quarante-cinq, tant vaches que montagnards et autre bétail maigre, avec quatre-vingts moutons gras, pendant cinq semaines et trois jours ; c'est en comptant huit moutons pour un bœuf, quarante-cinq bêtes à l'engrais, et quarante-cinq maigres de quarante à cinquante pierres chaque.

En six mois ces bœufs n'auroient pas mangé, sur ce pied, le produit de cinquante acres ; mais les turneps étoient très-gros et bons.

Je me suis amusé ce matin à voir des génisses à l'engrais manger des turneps ; et comme elles étoient à cette nourriture depuis quatre mois, elles s'en acquittoient à faire plaisir.

On pourroit croire dans la théorie qu'un animal privé de griffes, qui n'a de dents qu'à une mâchoire, ne pourroit mettre en pièce un turnep, sa bouche ne pouvant le contenir, surtout étant jetté sur une terre dure, où il peut glisser ou rouler chaque fois que l'animal voudroit y mordre ; c'est cependant ce qui n'arrive pas. J'ai vu plusieurs turneps commencés et finis sans être remués de la place où on les avoit jettés. Quand les bœufs auroient été pourvus de griffes ou de mains, ils ne s'y seroient pas pris avec plus d'adresse.

Après avoir flairé le turnep qui leur plaît, ils le pressent contre terre avec les gencives de la mâchoire supérieure appliquées sur le sommet du turnep, vers le côté le plus éloigné d'eux, et le fixant avec la lèvre d'en haut : alors ils enfoncent les dents dans le côté opposé et le mordent vers le haut, ils en enlèvent un petit morceau proportionné à la grosseur du turnep. Ayant goûté

le premier morceau, et flairé de nouveau l'endroit mordu, ils en enlèvent un second morceau peut-être de la grandeur et de l'épaisseur d'un écu, et ainsi continuent à le vider tranche par tranche jusqu'à ce qu'il ne reste que la queue et la peau sous la forme d'un plat flottant et pas plus épais, et toujours flairant à chaque morceau celui qu'ils ont intention d'enlever. Ils mangent aussi la couronne et la partie supérieure de la peau; mais ils évitent avec soin de toucher la queue et la partie inférieure de la peau qui a touché à la terre.

Lorsqu'un bœuf enlève un morceau plus grand qu'il ne peut le saisir avec sa langue, ayant la tête pendante contre terre, il la lève, secoue son museau et son cou horizontalement, jusqu'à ce qu'il ait le morceau dans les dents. Il traite de même la couronne et les petits turneps. Il faut convenir cependant qu'ils s'acquittent assez gauchement de cette partie de l'opération, et c'est probablement en traitant ainsi les petits turneps ou le morceau d'un grand, qu'ils s'échappent de leurs dents, entrent dans leur gozier et les étouffent.

La langue d'un bœuf est moins flexible et moins propre à retourner un morceau d'aliment solide que celle des animaux carnivores ou de l'espèce humaine. La nourriture des animaux

graminivores est flexible et pas sujette à s'échapper des dents en la broyant ; leur langue est plutôt faite pour rassembler leurs alimens que pour les aider à les mâcher.

On a remarqué depuis le dernier mauvais tems que les bœufs qui étoient dehors, ont moins bien fait que ceux qui sont restés sous les appentis (shed). N'est-ce pas une indication suffisante aux fermiers pour qu'ils ne mettent leur bétail dehors que dans les tems doux, et pour qu'ils le rentrent ou au moins l'abritent (1) lorsque la saison est sévère? Tant qu'ils n'ont qu'un ou deux ans, ils sont nourris dans une basse-cour chaude et bien abritée ; et dans un tems où ils ont besoin de ménagement, on les laisse au plus mauvais tems, sans autre abri qu'une haie. Il n'est donc pas étonnant qu'avec le tems qu'il a fait le bétail ait souffert étant privé de cette tranquillité morale (s'il est permis de s'exprimer ainsi) et physique, nécessaire peut-être à leurs progrès.

M. Cook, de Felmingham, dont l'opinion est

(1) Il paroît que *par yard* désigne une cour environnée d'appentis pour mettre le bétail à couvert dans les mauvais tems, vu que l'auteur se sert du mot *par them* pour exprimer *les abriter*. Ainsi c'est un parc abrité.

(*Note du traducteur*).

de beaucoup de poids, appuie cette observation, au moins en ce qui concerne le physique. « Une bonne habitation est une bonne chose pour un bœuf (telles sont ses expressions). Il y est au chaud ; lorsqu'il en sort, il s'étend en serrant ses jambes de derrière comme s'il vouloit les y laisser. Au lieu qu'après avoir couché sur le terrein froid, et sur-tout s'il est humide, ils sont glacés intérieurement ; en se levant, leur dos est tout d'une pièce, leurs quatre jambes sont réunies, et ils semblent ne pouvoir quitter la place où ils sont couchés. » Le tems froid, et sur-tout le tems humide, fait certainement mal au bétail. Il ajoute : mais si leur dos est à couvert et sec, ils s'inquiètent moins du froid.

J'ai donné une attention particulière aux progrès et à la manière de conduire les deux lots de bœufs que j'avois vu acheter à la foire de St.-Faith.

C'est un fait frappant autant qu'intéressant que, quoiqu'il n'y eût que 15 sh. par tête de différence entre le prix d'achat de ces deux lots, il n'y a pas moins de 40 sh. par tête de différence dans leur valeur actuelle.

C'est sans doute un grand avantage pour un connoisseur de bétail de pouvoir choisir dans tout le troupeau d'un conducteur, ne prenant

qu'une petite quantité des plus beaux bœufs. Mais ici le troupeau étoit peu nombreux, et je me rappelle que M. B. étoit indécis dans le choix des deux ou trois derniers de son lot : ainsi la disparité étoit peu considérable au tems de l'achat, puisqu'un bon juge même avoit peine à la discerner.

D'après toutes ces circonstances, je crois que la réussite dépend autant de la manière de gouverner ces bœufs à l'engrais des turneps, que de la connoissance pour les acheter : car parmi la quantité que j'ai été dans le cas d'observer cet hiver, aucun de ces animaux à l'engrais n'a réussi comme ces génisses de M. B.

Ses turneps sont bons sans doute, mais ceux de ses voisins le sont également ; et la supériorité de la conduite consiste, à ce qu'il paroît, à leur donner une abondance de turneps frais, et une quantité proportionnée de suivans (followers), ainsi qu'à les changer régulièrement tous les jours.

Il y a quinze jours que M. B. envoya à Smithfield douze des génisses écossaises qu'il avoit achetées à la foire de St.-Faith.

Il m'a montré aujourd'hui le compte du vendeur.

Elles ont été vendues de 8 liv. st. 5 sh. à 11 liv.

st. par tête. Le tout a produit net 110 liv. st. ou 9 liv. st. 5 sh. par tête. Elles ont coûté 5 liv. st. 15 sh. ; de manière que le profit a été de 50 sh. par tête.

Elles ont été aux turneps environ vingt-cinq semaines ; conséquemment elles n'ont produit pour ce tems que 2 sh. par semaine, nonobstant les hauts prix actuels.

Il est vrai qu'elles n'étoient pas parfaitement finies d'engraisser ; mais les turneps étant presque consommés et les herbages tardifs, M. B. a jugé prudemment devoir vendre les plus avancées actuellement, afin de pouvoir engraisser les autres plus complettement avec l'herbage.

Il est à observer que les bœufs ont été très-avancés à l'herbe ce printems. On en donne pour raison que le tems a été froid ; et quoiqu'il ait été humide, le tems pluvieux ne fait pas de mal aux bœufs comme aux moutons. Le tems chaud est le plus mauvais pour les bœufs ; il les rend rodeurs, leur fait agiter leur queue et courir autour de l'enclos, et rien n'est plus mauvais.

Les fermiers de Blofield en général engraissent leur bétail sous des appentis, ou avec des auges dans leur cour.

Quelques-uns de leurs appentis à bœufs sont

de grands bâtimens d'une construction dispendieuse. M. Bachelor en a un très-bon ; il consiste en un bâtiment central de trente-six pieds de long, dix-neuf de large et environ onze de haut jusqu'à l'égoût du toit, avec deux larges portes brisées à chaque bout, appuyé dans toute sa longueur par deux appentis de onze pieds de large.

Le bâtiment du centre est la serre des turneps ; les appentis servent d'abri au bétail, qui a la tête tournée vers ou plutôt dedans la serre aux turneps, qui n'en est séparée que par une mangeoire seulement, ayant toute la liberté de respirer dans son aire spatieuse. En ouvrant les portes à chaque bout, on fait entrer assez d'air frais dans les tems les plus étouffés ; les égoûts du toit des appentis sont descendus jusqu'à cinq pieds de terre, intervalle qui est fermé avec des planches grossières (excepté à chaque extrémité), afin que les bœufs puissent y entrer pour empêcher le trop grand froid, et y conserver une température convenable.

Ce hangard contient vingt bœufs, dix de chaque côté, attachés par le col avec des chaînes à anneaux, jouant librement, à des poteaux de sept pieds de haut. A chaque coin de la serre à turneps est une auge triangulaire pour les turneps dont on a coupé la tête et la queue.

En automne tout ce bâtiment est employé

comme une grange temporaire pour le sarrazin, les pois, etc. En été le milieu est un très-beau hangard pour les voitures. Si les portes avoient été tenues d'un pied et demi plus hautes, cela auroit fait un excellent abri pour les voitures de bled ou de foin pendant une moisson pluvieuse.

Le principal bâtiment est couvert en roseau et les côtés en tuile.

Je suis allé cet après-midi pour voir faire les paiemens du conducteur de Smithfield à toutes les personnes qui lui avoient confié leur bétail. C'est à Walsham, à l'Ange, jeudi jour de marché.

La chambre étoit remplie de fermiers-engraisseurs (graziers) qui avoient envoyé des bœufs la semaine dernière, et qui venoient aujourd'hui pour recevoir leur argent.

Quelle confiance ! Un homme qui, peut-être, n'a pas 100 liv. à lui, est chargé de 12, 1500 liv., et souvent 2000 liv., qui doivent être distribuées à vingt ou trente personnes, qui n'ont d'autre garant que sa probité. Le domestique même de cet homme partage cette confiance, le maître allant une semaine et lui l'autre conduire les bêtes au marché : et c'est ainsi que

cela se fait depuis cent ans et plus, sans qu'on ait eu aucune occasion de s'en repentir. Les comptes furent rendus avec autant de facilité que de régularité et de promptitude. Celui de chaque fermier étoit tout fait, et l'argent ou les billets étoient dans deux petits sacs à mettre sur une selle, à côté de lui sur la table : chaque intéressé venoit à son tour s'asseoir à côté de lui, examinoit le compte du vendeur (salesman), recevoit l'argent ; et après avoir bu un verre ou deux de bière, jettoit six pences sur la table, et se retiroit pour faire place à un autre.

Quoiqu'en général le marché eût été bon, et que les fermiers eussent un air de satisfaction, néanmoins on y voyoit quelques faces allongées : c'étoient des fermiers qui avoient refusé de leur bétail à la foire précédente plus qu'on ne l'avoit vendu à cette dernière : c'est ainsi qu'on se trompe souvent ; les uns gagnent à ce retard, tandis que d'autres y perdent.

M. Baker avoit vendu six génisses beaucoup plus cher qu'il ne les estimoit. Dans le nombre étoit une génisse ouverte qui avoit vêlé en venant d'Ecosse. Cet accident engagea le conducteur à en faire un présent à M. Baker, pour le dédommager d'un mauvais marché qu'il lui avoit fait faire l'année dernière : exemple de générosité dans cet homme. Cette bête fut engrais-

sée avec les autres, et réussit quant à la graisse autant que les autres; elle étoit même un peu plus grasse : cependant M. Baker sachant qu'elle étoit en mauvaise réputation, ne la mettoit pas à plus de 10 liv. st. Mais ayant suivi ses bêtes à Londres, et s'étant rencontré la veille du marché avec un boucher à qui il ne fit pas mystère de son opinion à ce sujet, celui-ci la lui acheta 12 liv. st. 10. sh. : exemple qui prouve combien il est avantageux de suivre soi-même son bétail aux foires. Au reste, cela dépend des circonstances : c'est quelquefois trois ou quatre guinées de bénéfice; quelquefois on y perd inutilement trois ou quatre jours.

## DETAIL SUR LES LAITERIES DU COMTÉ DE NORFOLCK.

L'année dernière pour rendre ma résidence plus intéressante, ainsi que pour me procurer des renseignemens certains sur la manière de faire le fromage, procédé que j'ignorois absolument, j'affermai une petite laiterie garnie de vaches. J'avois avec moi une femme de Wiltshire, très-intelligente dans cette partie, et j'es-

pérois qu'elle pourroit améliorer la méthode de faire les fromages dans le Norfolck, qui est détestable ainsi que je l'ai dit.

Ayant considéré longtems ces objets comme tenant à la philosophie expérimentale, j'ai surtout voulu l'envisager sous ce rapport, et y donner toute l'attention que la vie active que je menois pouvoit permettre. On ne doit regarder ceci que comme un essai; mais il a suffi pour me convaincre qu'avec du loisir et de l'application, on parviendroit à opérer un grand bien dans cette partie si intéressante de l'économie rurale, en assujettissant à des principes certains et invariables, ce qui s'est toujours fait sans aucune méthode, quoiqu'avec l'apparence du mystère. Je diviserai mon sujet dans les articles suivans :

1°. La préparation de la présure.
2°. Coagulation du lait.
3°. Lait caillé.
4°. Fromage.

I. *La présure.* Les laitières ou plutôt les fromagères de ce canton se servent du lait caillé qu'on trouve dans l'estomac d'un veau qu'on vient de tuer, pour faire prendre ou cailler le lait. Elles y laissent le poil et l'ordure qui ne peuvent s'en séparer; c'est à cela peut-être qu'il

faut attribuer le goût rance de leurs fromages : ils ressemblent en cela au caillé dont il est le produit, si ce n'est que cette saveur n'y est que plus développée.

La présure dont j'ai fait usage, étoit préparée de la manière suivante :

Prenez l'estomac d'un veau, et après avoir enlevé tout le lait caillé qui y est contenu, nettoyez-le avec grand soin, puis salez-le en dehors et en dedans, de manière qu'il soit couvert d'une croûte de sel.

Mettez-le dans un pot de terre, ou tout autre vaisseau, et laissez-l'y quatre jours ; pendant ce tems il se sera formé du sel et du suc de la chair, une espéce de saumure. Tirez-le du vase et suspendez-le pendant deux ou trois jours, afin que la saumure puisse bien s'égoûter : ressález-le de nouveau, et remettez-le dans un pot couvert d'un fort papier, percé par-dessus avec une grosse épingle, et laissez-le dans cet état jusqu'à ce que vous vouliez vous en servir. Quoiqu'on puisse s'en servir peu de jours après cette préparation, il sera d'un effet plus prompt, si on peut le garder un an sans y toucher.

Lorsqu'on veut se servir de la présure, on prend une poignée de feuilles d'églantier odorant, la même quantité de feuilles de rose de

chien, et la même quantité de feuilles de ronces : on les fait bouillir dans quatre pintes d'eau pendant un quart-d'heure avec trois ou quatre pincées de sel ; on décante la liqueur, et ayant laissé le dépôt refroidir complettement, on le met dans un vase de terre avec l'estomac de veau préparé comme on l'a dit plus haut. On ajoute encore un fort citron bien sain, piqué avec un quart d'once de clous de girofle, ce qui donne à la présure un parfum très-agréable.

La présure sera d'autant plus forte que l'estomac, le sac ou la mulette restera plus longtems dans la liqueur ; quant à la quantité nécessaire pour faire tourner une quantité de lait donnée, on ne peut s'en assurer que par l'expérience.

Lorsque la présure sera suffisamment forte, retirez le sac, suspendez-le deux ou trois jours, afin de le faire sécher avant de s'en servir. On le sale de nouveau, on le remet dans la jarre, et l'on continue à le traiter ainsi jusqu'à ce que ses vertus soient entièrement épuisées ; ce qui n'arrive pas à moins qu'on ne s'en soit servi à plusieurs reprises.

Si l'on met ensemble un ou plusieurs sacs tremper dans le même vase, la présure qui en résulte peut acquérir un grand degré de force, comme on s'en convaincra par les observations suivantes.

Il est très-vraisemblable que les feuilles et les clous de girofle n'ont d'autre effet que de faire disparoître la saveur désagréable de la mulette, qui, lorsqu'on ne la nettoie pas parfaitement, conserve une odeur fade et déplaisante, tandis que la présure, préparée avec les soins que je viens d'indiquer, a au contraire une odeur fort agréable.

Je citerai à ce sujet une opinion répandue parmi les laitières de Wiltshire. Elles prétendent que les feuilles corrigent le goût rance ou la mauvaise qualité du lait, provenant de l'odeur forte de certains pâturages : elles pensent de plus que des pâturages différens exigent différentes sortes d'herbes pour leur servir de correctif; et plusieurs d'entr'elles sont ou prétendent être tellement versées dans cet art, qu'elles entreprendroient de corriger toute espèce de lait de manière à empêcher les fromages qu'on en fait de lever, de fleurir, de se tourmenter, et conséquemment de remédier à cette saveur rance qui accompagne ordinairement un fromage poreux.

C'est sans doute un objet fort important pour les fabricans de fromages, mais je doute que l'on puisse obtenir un pareil avantage de la petite proportion de sucs végétaux qui passent avec la présure dans une quantité de lait aussi grande.

Je crois cependant qu'il n'est pas impossible que l'on y parvienne à l'aide des connoissances chimiques, et qu'au moyen d'une suite d'expériences faites avec intelligence, on ne découvre quelques préparations végétales ou minérales qui puissent rendre ce service à l'économie rurale.

II. *Coagulation du lait.* Après l'art de corriger le lait, art qui est encore dans l'enfance, celui qui va nous occuper mérite toute l'attention de l'observateur. Une expérience journalière a appris que plus le lait est chaud, lorsqu'on y met la présure, et plus il se caille promptement, avec une quantité donnée de présure d'une force déterminée.

Plus le lait est froid, plus il est lent à se cailler, et plus le caillé qui en résulte est tendre et délicat : si au contraire le lait est trop chaud, et si la coagulation est trop précipitée, le caillé est tenace et solide.

On peut regarder aussi comme un fait bien établi, qu'un fromage fait avec un lait qui a été caillé à froid et doucement, est plus longtems à devenir bon à mettre en vente que celui dont le lait a été coagulé plus promptement, et qui, étant plus sec et d'une contexture plus ferme, devient plutôt un véritable fromage et bon à manger. Le grand art dans cette opération consiste donc : dans le degré de chaleur du lait

lorsqu'on va le travailler, c'est-à-dire, au moment où on y introduit la présure, ou dans le degré de chaleur qu'a le lait caillé lorsqu'il est au point de coagulation suffisante, ou dans l'intervalle de tems qui s'écoule entre le moment où l'on met la présure et celui où la coagulation est opérée. Cet intervalle de tems peut se régler, soit par le degré de chaleur du lait lorsqu'on va l'employer, ou bien par le degré de chaleur dans lequel il est tenu pendant la coagulation, ou par la quantité ou la force de la présure prises ensemble.

Pour tâcher de résoudre ces questions, j'ai fait les observations suivantes.

1781, 5 juin. Quatre-vingt-douze pintes de lait échauffé au quatre-vingt-seizième degré du thermomètre de Farenheit, avec deux tasses à thé de présure foible, se sont coagulées en une heure. Le caillé délicat et bon.

6 juin. La même quantité de lait, tenu avec la même chaleur et la même quantité de présure, a pris presque dans le même tems. Le caillé en étoit en quelque sorte coriace. Cette différence dans le résultat provenoit vraisemblablement de ce que le lait avoit été brûlé dans la chaudière en le chauffant.

7 juin. Cent huit pintes de lait, à quatre-vingt-quatorze degrés de chaleur, avec la même

quantité de présure, prirent en deux heures ou environ. Le caillé étoit très-bon.

8 juin. Cent quarante-quatre pintes à cent degrés, avec une tasse à thé de présure, prirent en deux heures et demie. Le caillé très-bon.

9 juin. Cent quarante pintes à cent degrés, avec une tasse et demie de présure, prirent en deux heures ou environ. Le caillé bon, mais un peu coriace. Cela provenoit peut-être de ce que le lait avoit été tenu trop chaud dans le moule à fromage, où il avoit été couvert avec un drap épais.

Le 7 et le 8, le petit lait avoit encore quatre-vingt-huit degrés, au lieu que celui de ce matin étoit à quatre-vingt-douze : d'où l'on peut conclure que ce n'est pas la chaleur lorsque l'on met la présure, mais celle qui subsiste lorsque la coagulation est complette, qui détermine la qualité du caillé.

10 juin. Cent quarante pintes de lait à quatre-vingt-seize degrés de chaleur, deux tasses de présure, point couvert, deux heures un quart à prendre, le petit lait à quatre-vingt-sept degrés. Le caillé très-délicat.

11 juin. Cent trente-deux pintes à cent degrés, plus d'une tasse de présure, point de couverture, n'ont point pris en deux heures, provenant sans doute de ce que la présure avoit

moins de force qu'auparavant; c'est pourquoi il fallut ajouter un peu de présure : le petit lait à quatre-vingt-sept degrés. Le caillé extrêmement délicat.

12 juin. Cent trente-six pintes à cent degrés, trois tasses de forte présure, couvertes avec une grosse toile, prirent dans une heure et demie : le petit lait à quatre-vingt-six degrés. Le caillé très-bon et d'une belle couleur, quoiqu'il eût peut-être été plus tendre au toucher s'il n'y avoit pas eu quelqu'intervalle entre le moment où il avoit fini de prendre et celui où il avoit été rompu.

Peut-être cela dépend-il beaucoup de ce qu'il faudroit le rompre à une époque certaine qui ne paroît pas encore déterminée.

14 juin. Cent douze pintes à cent degrés, deux tasses combles de présure, point de couverture, une heure un quart à prendre : le petit lait à quatre-vingt-quatorze degrés. Le caillé coriace, mais d'une bonne couleur.

Le changement de couleur est peut-être dû au changement de pâture.

Le lait doit être couvert pour le faire prendre à-la-fois ; il prend et devient ferme au fond du moule une demi-heure avant qu'il le soit dans la partie supérieure.

15 juin. Cent cinquante-deux pintes à quatre-

vingt-quinze degrés de chaleur, deux tasses de présure, couvertes après trois quarts d'heure, prirent dans une heure et demie : le petit lait à quatre-vingt-dix-neuf degrés (le matin étoit chaud). Le caillé bon et tendre.

16 juin. Cent vingt pintes à cent trois degrés, mais baissées à quatre-vingt-seize au moyen de deux seaux d'eau froide, deux tasses et demie de présure, couvertes en totalité, prirent dans une heure : le petit lait à quatre-vingt-quatorze degrés. Le caillé assez bon, mais pas assez tendre.

17 juin. Cent cinquante-deux pintes à quatre-vingt-dix-sept degrés, deux tasses et demie de présure, couvertes, mais non en totalité, une heure et demie à prendre : oublié de prendre note de la température du petit lait. Caillé tirant sur le coriace.

Cette qualité coriace est peut-être due à du lait provenant de quelque vache qui avoit nouvellement vêlé.

Notez aussi que pour avoir la chaleur exacte du lait sortant de la vache, il faut plonger une écuelle dans le seau pendant qu'on trait la vache ; lorsqu'elle y a été assez longtems pour avoir acquis la chaleur du lait dans le seau, tirez-la dehors et servez-vous en pour traire le lait de dedans le pis même de la vache qui sera alors à moitié traite : cette chaleur est de quatre-

vingt-quinze degrés du thermomètre de Farenheit.

Notez encore que les fromages d'hier, c'étoit le 16 juin, paroissoient élastiques à la presse, et en même tems spongieux comme des champignons. Cela provenoit peut-être de ce que le lait avoit pris trop chaud, ou peut-être de ce que deux ou trois de ces vaches étoient alors en chaleur (1); ou peut-être de ce que le fromage étant plus épais qu'à l'ordinaire, la presse n'étoit pas assez forte et pesante, ou peut-être cette mauvaise qualité vient-elle de l'eau froide versée dans le lait.

18 juin. Cent vingt pintes de lait, à quatre-vingt-quinze degrés, couvertes, prirent dans une heure et demie; le petit lait à quatre-vingt-douze degrés, caillé assez bon.

19 juin. Cent vingt pintes de lait à quatre-vingt-douze degrés, deux tasses de présure, couvertes, caillé très-bon.

---

(1) J'ai observé dans la suite que le lait d'une vache en chaleur conservoit encore quatre-vingt-dix-huit degrés de chaleur après être resté quelque tems dans le seau, après avoir été trait. Cela prouve que si les dispositions de la vache n'altèrent point la qualité du lait, elles en changent la température; et une laitière intelligente a grand soin qu'un semblable lait n'entre point dans son moule à fromage.

21 juin. Cent vingt pintes de lait à quatre-vingt-dix-huit degrés, baissées à quatre-vingt quinze, au moyen d'un bain d'eau froide, le caillé bon; mais le fromage comme le 16, creux et spongieux.

Il est probable, d'après ces deux exemples, que diminuer la chaleur du lait avec de l'eau froide, produit un mauvais effet.

23 juin. Dans l'après-midi, soixante pintes de lait chaud, venant d'être tiré, conservant encore quatre-vingt-douze degrés de chaleur, avec deux tasses et demie de présure, nouvelle et foible, couvertes en totalité, trois quarts d'heure à prendre, le petit lait à quatre-vingt-huit degrés, le caillé bon et délicat.

25 juin. Cent soixante pintes de lait à moitié écrêmé, à quatre-vingt-sept degrés de chaleur, trois tasses de présure, couvertes légèrement, trois quarts d'heure à prendre, le petit lait à soixante-dix-neuf degrés; le caillé est assez bon pour du lait de cette espèce.

8 septembre. Après avoir observé l'effet d'une présure très-forte, j'ai trouvé qu'une tasse à thé ordinaire, bien pleine, coaguloit suffisamment au-delà de soixante pintes de lait, à la chaleur de quatre-vingt-huit degrés et trente-cinq minutes.

Il résulte de ces observations qu'on peut ob-

tenir du caillé de bonne qualité, du lait à la chaleur de quatre-vingt-sept à cent trois degrés du thermomètre de Farenheit, pourvu que la dose de présure soit bien proportionnée, et que la coagulation s'opère de trois quarts d'heure à deux heures et demie, et pourvu que le lait soit convenablement couvert pendant cette opération.

On peut en conclure encore, ainsi que de beaucoup d'autres, que j'ai faites dans le courant de l'été, et que je ne donne point ici, pour ne pas trop surcharger mon ouvrage, que quatre-vingt-douze à quatre-vingt-cinq degrés, sont une chaleur convenable; que le tems de la coagulation est d'une à deux heures, et que le lait doit être couvert, de manière à perdre dans l'opération environ cinq degrés de sa chaleur naturelle.

Mais le climat, le tems, la saison et la nature des pâturages, peuvent exiger qu'on s'écarte quelquefois de ces règles. Un petit nombre d'observations faites dans une saison, dans un lieu déterminé, avec quelque soin qu'elles soient faites, ne peuvent jamais égaler l'examen approfondi d'un sujet aussi intéressant, et qui repose sur des détails aussi minutieux.

III. *Le caillé.* Dans la province où nous sommes, les procédés relatifs à cet objet, sont infiniment courts. Dès qu'une partie du petit lait est écoulée,

ce qui en reste avec le caillé, est mis dans un drap; le petit lait finit là de s'égoûter. On agite le caillé dans le drap, puis on le place dans les éclisses; on assujettit le tout sous une presse, ou quelquefois une pierre pesante; on échange une fois le drap; on retourne le caillé, et voilà ce qu'on appelle du fromage de Norfolck. Du moment où l'on tire la vache à celui où le fromage est fait, il ne s'écoule que dix à douze heures.

La pratique uniforme dans la laiterie où j'habitois, consistoit en ceci. Aussitôt que la totalité du caillé est prise, qu'il a assez de consistance pour que le petit lait s'en sépare, la laitière relève ses manches et enfonce ses mains jusqu'au fond du vase, et avec un plat de bois, elle remue vivement le caillé et le petit lait. Après quoi, à l'aide du même plat, et par un mouvement circulaire des bras et de la main, elle agite violemment la totalité; elle brise avec soin toutes les parties du caillé, et à de certains intervalles, elle remue vigoureusement le fond avec le plat, de manière qu'il ne reste pas de partie de caillé plus grosse qu'une noisette. Ceci est fait pour prévenir ce qu'on nomme le *faux caillé* (slip curd); c'est-à-dire, des masses de caillé qui auroient glissé entre les doigts de la laitière, sans être divisées, et qui, conservant

leur petit lait, ne seroient pas pressées uniformément avec le reste du caillé. Sans cette précaution, il devient livide et semblable à de la gelée, sur-tout s'il se trouve situé près de la peau ou de la croûte, et il se gâte en fort peu de tems. Cette opération se fait en cinq ou six minutes ; ou si la quantité du caillé est considérable, elle exigera un quart-d'heure.

Cette pratique est particulière aux pays à fromage. Elle compose une grande partie des profits de la laiterie dans ces contrées. Dans le Norfolck, le petit lait, même celui qui provient du lait nouveau ( new milck ), passe immédiatement des vaisseaux à fromage, à l'auge des cochons.

Après avoir ainsi enlevé la totalité du petit lait, autant qu'il est possible, sans enlever les petites parties du caillé qui flottent dans le fond du vase, la laitière étend un drap à passer sur les chassis à fromage ( cheese tongs ), et fait écouler le reste du petit lait à travers, et le caillé qui reste dans le drap est remis dans le vase. Lorsqu'elle a enlevé tout le petit lait possible, en pressant le caillé entre ses mains, et le plat de bois, elle prend un couteau et le coupe en morceaux carrés de deux ou trois pouces, ce qui achève de dégager le petit lait, et permet

de prendre le caillé à la main, et de le briser dans les éclisses (vats).

Une laiterie doit être abondamment pourvue de ces éclisses, et de différentes dimensions; car lorsqu'il s'agit de trois ou quatre fromages à la fois, il faut en avoir un certain nombre sous la main. S'il n'y en a point un assez grand nombre de vides, la femme qui dirige la laiterie n'a point à choisir, et elle ne peut les proportionner à la quantité du caillé. S'il y en a de trop, elle est obligée de le garder jusqu'à la fabrication suivante, ce qui expose à gâter la totalité de ces fromages.

Après avoir choisi une ou plusieurs éclisses, proportionnément à la quantité du caillé, de manière que le fromage, lorsqu'il est complettement pressé, en remplisse exactement la capacité; elle étend un drap à fromage d'une manière lâche sur ces éclisses; elle y brise le caillé pour la seconde fois, en en faisant passer successivement toutes les parties entre ses mains; et après avoir rempli ces éclisses jusqu'au-dessus de leurs bords, elle relève le drap sur la partie supérieure, et place le tout sous la presse.

La construction de la presse, ainsi que sa puissance, sont très-importantes ici. Ce qui importe le plus dans sa construction, c'est qu'elle comprime bien de niveau. Si elle a du jeu, en-

sorte qu'elle incline d'un côté ou d'un autre, qu'elle vacille et ne pose pas perpendiculairement sur les bords du moule, un côté du fromage sera plus épais que l'autre ; et ce qui est pire, un côté sera bien plus pressé, tandis que l'autre sera dilaté et spongieux. Sa puissance peut lui être donnée par une vis, un levier, ou par un poids mort, proportionné à l'épaisseur du fromage.

J'en ai une qui est construite d'après ces principes. Sa puissance consiste dans un poids de pierre, contenu dans une caisse cubique, qui se meut dans une rainure, de manière à tenir le fond parfaitement horizontal. Le poids moyen est un quintal, et deux quintaux ; mais réglé par pierres, suivant l'épaisseur du fromage, ou des fromages qu'on veut presser.

Quand le tems est froid et humide en automne, on échaude (scald) le caillé, afin que le fromage vienne plus promptement à la main ; c'est-à-dire, pour qu'il soit plutôt en état d'être vendu, et pour empêcher qu'il ne s'y forme une sorte de peau blanche et laineuse. Cela se fait ainsi : si c'est du lait nouveau, on jette de l'eau chaude sur la totalité de la surface du caillé, dans l'état où il est au fond du moule à fromage ; cette eau doit être bouillante, et on y mêle une petite quantité de petit lait froid. Si c'est du lait

écrèmé, ou autre lait de qualité inférieure, on se contente d'échauder les dehors du fromage, lorsqu'il est dans l'éclisse, d'abord en versant l'eau sur un côté, et le retournant, on en jette sur l'autre. Car si le caillé étoit échaudé, dans ce cas, en totalité, il deviendroit dur, et gâteroit le goût et la contexture du fromage. En échaudant le fromage (the cheeseling), le caillé est mis d'abord dans l'éclisse, tout à nu, et on échaude sa partie supérieure. Le drap à fromage est alors étendu dessus, et l'éclisse étant retournée, le caillé tombe dedans; alors le caillé dans le drap est remis dans l'éclisse, les bords extérieurs sont rognés, et les rognures ramassées au milieu; ensuite on y jette encore l'eau chaude, comme auparavant; on relève les coins du drap sur l'éclisse, et on met le tout sous la presse.

Lorsque le petit lait a été bien exprimé, et que le fromage a acquis assez de fermeté pour le prendre à la main (qu'il ait été échaudé ou non), ce qui arrive au bout d'une demi-heure, la laitière le prend hors de l'éclisse, lave le drap dans un seau d'eau froide, le jette sur l'éclisse, y pose le fromage, et l'y fait entrer en le pressant doucement, ploie le drap par-dessus, en relève les coins avec un couteau de bois, et le remet dans la presse.

En supposant que le fromage soit fait le ma-

tin, il doit rester sous la presse jusqu'au soir ; alors on le retire, on le sale, on le met dans un nouveau drap sec, et on le laisse passer la nuit dans la presse.

Pour le saler, on écrase le sel de manière que tous les morceaux soient bien divisés ; ensuite on en saupoudre abondamment le fromage de chaque côté, de manière à l'en couvrir de l'épaisseur du dixième d'un pouce, plus ou moins, suivant l'épaisseur du fromage. Si le fromage est d'une grande épaisseur, comme trois pouces ou environ, on met un peu de sel dans le milieu, lorsque l'éclisse est à moitié remplie de caillé ; on le saupoudre également, et on achève de remplir l'éclisse avec le reste du caillé.

Le lendemain au matin, si le caillé est riche, ou a été pris à froid (or as been cold run), on met le fromage dans un autre drap sec, et on le laisse dans la presse jusqu'au soir ; mais si au contraire le caillé est d'une nature foible, maigre, ou dont le lait ait acquis un peu d'aigreur avant qu'on l'ait fait prendre, ou bien s'il a pris trop chaud et trop promptement, il faut le matin, le mettre dans l'éclisse, sans drap, et le laisser ainsi dans la presse jusqu'au soir.

On se sert de ces éclisses à nu, pour effacer les marques du drap, et par là, s'épargner une perte de tems et un travail inutile, pour donner

au fromage une peau douce et luisante : de là, on voit le motif de la distinction que je viens de faire ; car plus le caillé aura eu de dureté, et plus les empreintes du drap seront difficiles à effacer.

Le soir, celui qui a été mis dans le drap sec le matin, doit être mis à nu dans l'éclisse, et celui qui a été mis le matin à nu, est retourné dans l'éclisse ; enfin lorsqu'ils ont resté sous la presse jusqu'au matin, le procédé est fini, le fromage est fait, on le retire de l'éclisse, et on le place sur les tablettes.

Ainsi, en supposant le fromage fait le lundi matin à sept heures, entre huit et neuf, on le retire de l'éclisse, le drap est lavé, on le remet immédiatement dans la presse. Le lundi au soir, on le sale, ou le parc, si cela est nécessaire (c'est-à-dire, on le rogne, pour lui donner une forme propre, ce qu'il ne faut jamais faire après qu'il a été mis à nu), on le remet dans un drap sec et sous la presse. Mardi matin, on le met à nu, ou bien on change le drap. Dans l'un ou l'autre cas, le fromage est retourné et remis dans la presse. Le mardi soir, il est encore retourné ; et le mercredi matin, finalement, retiré de la presse et de l'éclisse.

IV. *Le fromage*. L'objet important de cette partie laborieuse de la fabrication du fromage,

est de le rendre solide en lui-même, et de lui donner l'apparence qui flatte l'acheteur.

Les fromages nouvellement faits, acquièrent naturellement une écorce blanche et galeuse (scurfy coat), qui cache souvent les défauts du fromage, et souvent aussi les occasionne : le moindre reproche qu'on puisse lui faire, est d'être désagréable à la vue : elle est la preuve de la malpropreté du fabricant. Cette espèce de galle est plus abondante sur un fromage riche que sur un maigre. Un tems froid et humide l'augmente ; mais dans un tems chaud, l'exsudation huileuse d'un fromage riche et fait avec soin, détruit cette écorce blanchâtre, et y engendre une écorce d'un beau blanc, qui est une preuve certaine de la bonté du fromage, et du talent de la laitière.

Les laitières du Norfolck s'attachent aussi peu aux apparences qu'au goût. Leur méthode se réduit à ceci : le fromage, ou plutôt leur paquet de caillé, une fois sorti de la presse, est salé sur un large plat de terre, de la même manière qu'elles saleroient une pièce de bœuf ou de cochon ; et après avoir été ainsi quelque tems dans le sel, on le met sur les tablettes pour sécher et se raffermir.

On diroit qu'il n'a pas été mis sous la presse, jamais on ne le lave, rarement on le retourne ;

il ne faut pas s'étonner d'après cela, si l'écorce blanchâtre et galeuse met aussi peu de tems à se développer, ou si la surface paroît enflée et ridée, si son écorce est divisée par une multitude de gerçures, ou s'il a plutôt l'apparence d'un gâteau sucré que d'un fromage.

Quant à l'apparence, les laitières du Norfolck disent, pour s'excuser, que leurs consommateurs sont accoutumés à la forme et à l'extérieur de leurs fromages; mais quand il est démontré que cette méthode expose leurs marchandises, qui restent invendues dans cet état d'imperfection, à une destruction presqu'infaillible, il est impossible de les justifier.

Les fromages que l'on fait dans ce canton sont attaqués par un ennemi que l'on redoute peu, ou qui est totalement inconnu dans les autres pays à fromage; c'est une espèce de vers dont les effets pernicieux sont concentrés dans cette partie du royaume.

La mouche qui produit ces vers, est d'une espèce très-petite, grêle, noire et brillante; elle ressemble beaucoup à une petite fourmi aîlée. Par-tout où il se trouve une fente ou un autre défaut dans l'écorce du fromage, quelque petite qu'elle soit, elle tourne sa queue du côté de l'orifice, et y dépose ses œufs, au moyen de l'insertion d'une petite gaîne, qui ne ressemble

pas mal à l'aiguillon d'une abeille. Si la petite fente est assez large et assez profonde, elle y loge sa partie postérieure : si elle est plus profonde encore, elle pénètre plus avant dans l'intérieur du fromage, ne laissant que sa tête dehors, et ainsi parvient à injecter ses œufs à une profondeur considérable.

Aussitôt que les vers commencent à se mouvoir, ils pénètrent plus avant dans la substance du fromage ; et s'il arrive qu'il soit poreux, ils l'ont bientôt percé de part en part, et en quelques semaines, ils le détruisent totalement ; car non-seulement les parties qu'ils habitent, mais encore la totalité du fromage prend un goût d'amertume qui le rend absolument immangeable, si ce n'est pour quelques bonnes gens du pays, à qui la force de l'habitude a fait trouver ces vers même agréables à manger.

L'année dernière (1781), ayant été remarquable par la quantité de ces mouches et de toutes les autres espèces, il y avoit dans ce voisinage beaucoup de laiteries qui n'avoient pas en septembre un seul fromage de lait nouveau, qui n'en fût attaqué.

Un remède à ce mal seroit une découverte importante pour cette province ; car quoiqu'à proprement parler, ce canton ne soit pas un pays à lait, on y tient cependant un grand nom-

bre de vaches, non-seulement pour la consommation locale du beurre et du fromage, mais même pour faire des élèves pour les marchés de Londres.

Le seul moyen qu'on emploie ici, consiste à placer dans la chambre aux fromages de grandes branches, sur lesquelles les mouches se posent. Lorsque les branches en sont chargées, on les porte dans une autre chambre, et on les écrase sur le plancher; on parvient par là à en détruire beaucoup. Il en reste cependant encore un grand nombre; et tant qu'il y a une mouche dans la chambre, un fromage, tant soit peu défectueux, ne peut être préservé.

Ce maudit insecte, mouche ou ver, est très-difficile à détruire, à moins qu'on ne l'écrase. On a essayé de tenir bien close la chambre aux fromages, d'y brûler jusqu'à quatre ou cinq onces de soufre, dont la fumée auroit pu suffoquer un très-gros animal; mais pas une mouche n'en a souffert. On a pris une tranche de fromage attaqué par les vers; on l'a mise dans l'eau bouillante, où on l'a laissée pendant quelques minutes; on l'a brisée ensuite, et on y a trouvé les vers aussi vivans que s'ils n'eussent pas été mis dans l'eau. Je regarde donc comme inutile de chercher à détruire cet animal. Car quoiqu'on puisse aisément tuer la mouche, et qu'a-

vec un peu de soin on puisse parvenir à en débarrasser la laiterie et la chambre à fromage, l'atmosphère est tellement remplie de toutes celles qui pullulent dans le voisinage, que dans un instant elle en est de nouveau infectée. Je ne vois par conséquent d'autres ressources que de chercher à préserver les fromages eux-mêmes de cette horrible vermine.

Je vais chercher à indiquer les moyens qui peuvent y être employés avec succès. Dans la première semaine, ou dans les dix jours, il faut avoir soin de retourner une fois par jour les fromages nouvellement faits, avec l'attention de ne pas endommager la croûte encore tendre; et d'empêcher qu'ils ne se fendent par l'introduction trop libre d'un air sec et brûlant.

Dès qu'ils ont acquis assez de solidité pour qu'on puisse les prendre à la main sans inquiétude, on les lave de cette manière : on met du petit lait dans un plat à lait d'étain, ou tout autre vaisseau large et peu profond, de manière que le fond soit couvert d'un pouce ou d'un demi-pouce; on place les fromages qu'on doit laver, sur ce petit lait. Lorsqu'un des côtés est bien humecté, on y plonge l'autre, et on humecte les côtés avec un linge, afin que la totalité de la croûte de ces fromages se trouve généralement humectée. Alors la laitière prend une brosse

dure, et en brosse toutes les parties du fromage, avec l'attention de tremper fréquemment la brosse dans le petit lait, pour détruire plus sûrement et plus promptement la croûte blanchâtre. Cela fini, on replace les fromages sur les tablettes, et avant qu'ils soient parfaitement secs, tandis que leurs croûtes sont encore un peu humides, la laitière les frotte avec un linge, sur lequel on a versé du petit lait, ou du beurre commun. Ceci entretient l'écorce souple et l'empêche de se gercer et de devenir galeuse, en en fermant tous les pores et les fissures, ce qui empêche les mouches d'y introduire leurs œufs. Si la peau est rude par l'effet des marques du drap ou quelqu'autre cause, il faut la ratisser avec un couteau, ou tout autre instrument; mais cette opération doit être faite avec beaucoup de soin et de délicatesse.

Après avoir ainsi lavé et ratissé deux ou trois fois dans le cours d'une semaine à dater du premier nettoiement, on retire les fromages de dessus les tablettes de la laiterie, pour les mettre dans une pièce plus spacieuse et plus aérée, dont le plancher doit être ferme et bien de niveau; on frotte ce plancher avec des orties vertes et bien en sève, pour lui donner une couleur verte, momentanée, et on y place les fromages par rangées : dès-lors on ne les lave pas davan-

tage : mais si l'écorce devient rude, et que la galle continue à se former, on les ratisse encore de plus près qu'auparavant ; et si la peau devient trop dure, on l'adoucit avec du beurre. On continue à les soigner ainsi, et à les retourner une fois par jour, jusqu'à ce qu'elle acquerre un bon poli, et que le bleu de l'écorce commence à se montrer.

Cette espèce de crise, j'entends par là, l'apparition du bleu sur la croûte, n'est pas réglée sur l'âge du fromage. Elle dépend de la qualité et de l'état du tems. Peut-être ne paroît-elle que lorsque le fromage a deux ou trois mois de date ; par cette raison, on ne peut déterminer le nombre des nettoiemens. Il ne faut pas moins tenir invariablement à ces règles : ratissez et frottez jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement unis. Adoucissez la peau avec du beurre, lorsque par défaut d'exsudation, leur croûte devient sèche et dure : en continuant de les tenir d'un jaune doux et lustré, jusqu'à ce que le bleu commence à se montrer spontanément : alors, et non avant, on peut chercher à favoriser le développement de cette couleur ; cela s'exécute ainsi.

Ayant frotté le plancher avec des orties fraîches, les laitières y placent autant de fromages qu'il y en a de prêts à tourner au bleu

(coating). Sur le haut de chaque fromage, on met trois ou quatre feuilles de vigne, et à leur défaut on peut se servir de feuilles de chou. Si le fromage est de bonne espèce, il ne faut pas plus d'un ou deux jours, pour lui faire prendre la couleur desirée : un fromage inférieur exige plus de tems ; et comme les feuilles perdent leur verdure et leur suc, on en substitue de nouvelles à mesure qu'on retourne les fromages, ce qui se fait tous les deux ou trois jours. On ne manque jamais de les recouvrir de feuilles, et de frotter les bords avec un drap un peu gros, de manière que ces bords et une bordure étroite tout-autour, retiennent toujours un jaune luisant.

Lorsque les fromages sont parvenus à la couleur bleue qu'on a voulu leur donner, et que leurs bords sont assez fermes, on les pose sur leurs bords et sur une espèce d'étagère (1), et

(1) Ces étagères (cheese rachs) évitent la peine de tourner, rassemblent les fromages dans un petit espace, et les éloignent de la vermine. Elles peuvent être construites de différentes manières. Les dressoirs pour la vaisselle à cinq ou six étages, semblent indiquer la meilleure forme. Si les fromages sont à-peu-près de même diamètre, on donnera à cette étagère la même largeur par le haut que par le bas ; mais si les diamètres sont différens, il faudra tenir l'étagère plus étroite par le haut que par le bas ; et s'ils sont de diverses épaisseurs comme de dia-

sans autre soin, excepté de les remüer une fois la semaine, et de frotter leurs bords de tems à antre, ils restent là jusqu'au moment où on les vend.

Le sol qui a produit les herbages d'où résulte le lait dont ces fromages sont composés, est une argile sablonneuse ( sandy loam ), mais plus fraîche et d'une meilleure qualité que le sol du Norfolck n'est en général.

L'herbage est principalement du raygrass, *lolium perenne*, du brome doux, *bromus mollis*, et du trèfle blanc, *trifolium repens*, pour la plupart nouveaux pacquis de trois à cinq ans.

Les vaches de l'espèce du Lancashire et de différens âges.

Le fromage, pour la qualité et l'apparence ressemble beaucoup au fromage inférieur du Warwickshire, ou à celui qui se fait dans le Glocestershire avec du lait de deux traites ( two

---

mètres, les espaces pour les différentes sortes doivent être variés. Une petite étagère peut être attachée à une corde avec une poulie pour la hausser ou la baisser à volonté; mais il seroit difficile d'en suspendre ainsi une grande dans une pièce ordinaire. Il faut alors la fixer sur des pieds d'environ deux pieds de haut, et faire déborder la tablette inférieure, pour empêcher les souris d'y monter. La mienne est construite de cette manière.

meal); il est maigre et sec, par l'effet de la qualité du lait, qui étoit sans corps en sortant du pis de la vache.

Cette qualité inférieure tient vraisemblablement, et en grande partie, à la qualité du sol, peut-être aussi à la manière dont on sépare le petit lait.

Sur cent fromages, je n'en ai pas eu un seul attaqué des mouches, du moment où j'ai connu les ravages qui en résultoient. Rien ne prouve mieux, en faveur de la méthode que j'ai pratiquée, que d'avoir pu conserver intacte la majeure partie de ma laiterie, dans un tems où généralement parlant, on n'auroit pu trouver un autre fromage de Norfolck dans cette partie de la province.

Si après une expérience d'une année, je pouvois m'aviser de prescrire des règles pour la fabrication du fromage de cette province, je crois qu'on devroit s'y prendre ainsi :

1°. Faire usage d'une présure bien nettoyée et ayant une saveur agréable.

2°. Suivre la méthode aujourd'hui en usage, de séparer le caillé d'avec le petit lait. En effet, quoique la méthode sur laquelle je me suis étendu plus haut, puisse convenir sur une terre riche, et qu'elle soit pratiquée dans le Wiltshire, le Glocestershire et le Warvickshire, il peut

être prudent, dans un sol plus maigre, de conserver autant qu'il est possible, les parties butireuses dans le caillé, plutôt que de souffrir qu'elles s'en séparent, en étant emportées par le petit lait (1) ; pourvu qu'on puisse produire des fromages d'une contexture suffisante pour les préserver de l'attaque des mouches. On peut se contenter de la méthode en usage aujourd'hui dans le Norfolck, de séparer le petit lait.

3°. Laisser les fromages sous presse jusqu'à ce qu'ils aient acquis un certain degré de solidité, que leur écorce soit assez dure pour que l'on puisse, en les retirant, les prendre à la main, sans risquer de les fendre.

4°. Tenir leur peau souple et propre. Souple, pour empêcher, autant que possible, qu'elle ne se fende en les retournant; propre, pour découvrir plus promptement, et remédier avec plus de facilité, aux petits défauts qui pourroient se rencontrer, soit que ces défauts fussent causés par quelqu'accident, ou par défaut de soin.

---

(1) J'observerai ici que sous le rapport du produit net, il est très-probable que les avantages certains résultant du beurre font plus que balancer les avantages probables que la qualité du fromage recevroit en conservant dans le caillé les parties butireuses.

5°. Si, par accident ou par négligence, les mouches avoient laissé quelques traces sur la peau des fromages, ce que l'on peut découvrir aisément par un petit enfoncement à la peau, ou par la douceur au toucher; coupez la partie affectée, de la largeur d'une noix, mettez un peu de poivre sur la peau, et remplissez-la de beurre. Refermez le tout avec un morceau de papier souple. On forme ainsi une écorce artificielle, qui mettra le fromage à l'abri de nouvelles attaques, jusqu'au tems de le mettre en vente.

Je crois fermement qu'en suivant ces règles, on pourroit faire même dans l'Est-Norfolck, du fromage de moyenne qualité, et le préserver entièrement des mouches; pourvu que la méthode actuelle de séparer le petit lait, puisse donner une contexture assez ferme, pour qu'on puisse le manier sans danger (1).

---

(1) Mes doutes sur cela viennent moins des grumeaux mal liés dont le fromage du Norfolck est rempli, que de la méthode dont je vais parler. Elle confirme les craintes que j'avois que la richesse du fromage en question, ne fût diminuée parce que le caillé auroit été trop divisé dans le petit lait.

Une dame du voisinage, qui donne à sa laiterie une attention particulière, et dont les talens en ce genre sont reconnus, me disoit que quand elle vouloit faire un fro-

Si je me trompe à cet égard, je suis au moins convaincu qu'en s'attachant ponctuellement à la méthode que j'ai décrite plus haut, on réussiroit à faire, dans cette partie de l'Est-Norfolck, un fromage bon et sain, agréable au goût de tout le monde, et à le préserver de ces mouches destructives.

Dans le cours de l'été dernier, j'ai donné aussi une attention particulière à l'art de faire du

---

mage d'un degré supérieur pour sa table, elle retiroit doucement le caillé et le petit lait du moule à fromage avec un plat à écrèmer, avant qu'ils aient été troublés, et les mettoit dans l'éclisse, sur laquelle elle avoit placé un grand cerceau, au moyen duquel elle parvenoit à empiler une grande quantité de ce caillé encore saturé de petit lait, pour remplir l'éclisse lorsqu'on la met en presse. Ensuite elle relève le drap, et met le tout sous la presse qu'on laisse descendre graduellement, de manière à en faire évacuer le petit lait sans en exprimer cette liqueur laiteuse et butireuse qui est mêlée avec le caillé, et qui à force de rompre le caillé, est perdue et emportée avec le petit lait. Avec du soin, dit-elle, le petit lait peut être retiré tout-à-fait clair, laissant les parties butireuses dans le fromage. Par ce moyen elle assure avoir fait des fromages aussi gras que ceux du Glocestershire ; mais elle ajoute qu'il faut mettre beaucoup d'attention lorsqu'on manie un fromage nouveau fait ainsi ; car s'il se sépare, la presse ne peut forcer les parties à se réunir.

beurre, tenant note pendant mes observations des plus petits détails des différens procédés.

Le sol et les herbages font sans doute beaucoup sur le beurre; l'espèce de vache y contribue encore, mais la manière de le faire n'y influe pas moins.

Les différens degrés de la préparation du beurre sont:

1°. Traire les vaches.
2°. Garder le lait.
3°. Conserver la crême.
4°. Battre la crème.
5°. Faire le beurre pour l'usage immédiat.
6°. L'arranger pour le conserver.

I. *Traire*. Une grande propreté en est la condition principale. On ne doit pas souffrir qu'une fille de laiterie s'asseye pour traire, à moins que son seau ne soit assez propre pour qu'une jolie femme puisse s'en servir pour faire refroidir son thé; qu'elle n'ait lavé ses mains et le trayon de la vache : mais pour cela il faut toujours avoir à proximité de l'eau propre et du linge.

Une vache doit être traite à des heures réglées, et par la même personne, autant qu'il est possible; car en général les vaches ne laissent pas couler leur lait aussi volontiers pour un étran-

ger, que pour quelqu'un qu'elles connoissent. Il résulte de là que la meilleure partie du lait reste dans la tétine, et une vache qui n'est pas traite avec propreté, tarit prématurément.

II. *Garder le lait*. La propreté et la profondeur des vaisseaux y contribuent pour beaucoup, ainsi que la chaleur du lait, lorsqu'il y est versé.

En été il est difficile de mettre le lait trop froid dans les vases : en hiver, il ne faut pas perdre de tems pour l'y déposer. S'il y étoit mis trop chaud en été, la crême ne s'éleveroit pas aussi douce, aussi grasse, ni en aussi grande quantité que si on l'y eût versé à un degré de chaleur convenable : sans cela il est sujet à devenir écumeux, et dans ce cas il ne caille pas bien.

Par cette raison les laitières judicieuses, ont soin en été de verser d'abord le lait nouveau dans une écuelle de terre, ou tout autre vase, et de l'y laisser séjourner une demi-heure, ou jusqu'à ce qu'il soit presque froid, et que l'écume ait disparu. Ce n'est qu'alors qu'elles le mettent dans les terrines d'étain, dans lesquelles elles tiennent de l'eau froide jusqu'à ce moment.

S'il est mis trop froid dans les terrines, en hiver, la crême ne se forme pas aussi épaisse, que lorsqu'il y est versé immédiatement du seau,

ou qu'on y a mis un peu d'eau chaude; la quantité est d'une pinte sur quatre de lait, ou au moins de manière à lui rendre sa chaleur naturelle, c'est-à-dire, quatre-vingt-dix ou quatre-vingt-quinze degrés.

Il ne doit pas y avoir plus de trois pouces de lait dans les terrines, et même de un à deux est la quantité la plus convenable. S'il y en a trop, la crême ne s'élève pas aussi franchement, et par conséquent en aussi grande quantité dans un tems donné. S'il n'y en a pas assez, il est difficile d'en séparer la crême.

III. *Conserver la crême.* Le grand art en ceci est d'empêcher la crême de se rancir avant le tems.

La crême fraîche donne un beurre d'une odeur agréable, mais en moindre quantité que celle qui a été gardée; aussi c'est une opinion établie parmi les laitières, qu'un léger degré d'aigreur dans la crême produit une plus grande quantité, sans nuire d'une manière sensible à la qualité du beurre; mais que le moindre degré de rancidité dans la crême corrompt l'odeur du beurre.

Dans l'hiver il est facile d'empêcher la crême de s'aigrir; mais en été on a besoin d'user de quelques précautions pour l'exempter même de la rancidité.

Une quantité de crême, quoiqu'enlevée avec toute l'intelligence possible de dessus le lait, en emporte toujours une certaine portion avec elle, ensorte que lorsqu'on la laisse séjourner quelque tems dans un vaisseau, elle en dépose toujours plus ou moins.

On a découvert que ce lait, ou lie de la crême, qui se dépose au fond du vase, rancit plutôt que la crême elle-même, et que si on le laisse séjourner au fond du vase, il communique très - promptement sa rancidité à la crême : et de plus, que si on le laisse se mêler avec la crême, dans la baratte, le beurre en contracte cette apparence marbrée, presque caseuse, que nous lui voyons trop fréquemment.

Par cette raison, une laitière judicieuse ne souffre jamais que ce dépôt séjourne sous la crême. Elle a deux moyens pour l'empêcher; d'abord en les remuant ensemble fréquemment, pour empêcher le lait de se déposer; ou enfin lorsqu'une grande quantité s'est déposée, en versant la crême dans une autre écuelle, laissant le lait dans la première. Une bonne laitière remue la terrine à crême chaque fois qu'elle entre dans la laiterie; et la change tous les matins, et même si le tems est couvert, tous les soirs, dans une nouvelle terrine bien propre et bien échaudée.

Pour ôter la rancidité de la crême produite par les turneps, quelquefois les laitières du Norfolck échaudent la crême : mais il est reconnu que cela la rend moins productive pour le beurre, et une dame dont l'intelligence et l'attention à sa laiterie, donnent un grand poids à son avis, m'a assuré qu'il est plus sûr de mettre un quart d'eau bouillante dans le lait qu'on vient de traire, avant de le verser dans les terrines.

IV. *Battre.* Tenir la crême dans un degré de chaleur convenable dans la baratte, et lui donner un mouvement régulier, forment la principale partie de l'art de faire le beurre. La chaleur et un mouvement rapide le font prendre promptement : le frais et un mouvement doux le font plus lentement. S'il se fait trop promptement, il est mou, rempli d'écume, et rancit promptement, ne se sépare pas si facilement du lait de beurre, et n'est point en aussi grande quantité que lorsqu'il a été le tems nécessaire à se faire. S'il se fait trop lentement, c'est un tems perdu, outre que le beurre pert de son parfum et de sa fermeté. Le tems nécessaire et convenable est d'une à deux heures.

Si le tems est très-chaud, il faut rafraîchir la baratte avec de l'eau fraîche avant que la crême y soit renfermée, et il faut ensuite la placer dans un lieu frais. Si le tems est froid, échaudez la

baratte avec de l'eau bouillante; et battez dans une chambre chaude. Si cela ne suffit pas dans l'un ou l'autre cas, ajoutez de l'eau chaude ou de l'eau froide, à la crême, dans la baratte en battant.

Si la crême a de la disposition à écumer dans la baratte, ouvrez-la pendant quelques minutes pour y laisser entrer l'air, et donner le tems à l'écume de se dissiper; le beurre se fera plus promptement que si le mouvement eût été continué : car tant que la crême est écumeuse le beurre ne peut se former. Tourner en sens contraire a quelquefois un bon effet (1).

Si le beurre forme de petites parties séparées, lentes à se réunir, laissez écouler une partie du

(1) C'est un état écumeux qu'on ne peut nommer fermentation, qui quelquefois donne aux laitières sans expérience tant de peine et d'inquiétude. Dans le tems où l'on croyoit aux sorciers, on en trouvoit facilement la cause; et on brûloit le sortilège avec succès en plongeant dans la baratte un morceau de fer rouge. On traite encore de même le diable de tems à autre, et avec le même succès; car pendant qu'on fait rougir le fer, l'écume se dissipe; et si le tems est froid, ce trait d'héroïsme est doublement efficace. Il peut y avoir d'autres causes que la disposition écumeuse de la crême, de la difficulté presqu'insurmontable qu'on éprouve dans cette opération, qui mérite bien d'être examinée avec un esprit philosophique.

lait de beurre, et le lait se réunira facilement. Remuez en sens contraire, et le beurre se réunira plus promptement : on suppose ici une baratte horizontale.

V. *Faire le beurre.* Quand le beurre est assez formé dans la baratte, ce qu'on reconnoît à la grosseur des morceaux et à la netteté des bâtoirs (dasheas), on le retire et on le pétrit dans une terrine ou tout autre vase peu profond, pour en exprimer tout le lait, on jette dessus de l'eau propre, on le repétrit, on y rejette de l'eau. Lorsqu'on a rejetté l'eau, on forme des paquets de trois ou quatre livres, contre les bords de la terrine; on le lave encore, on le sale; on y fait pénétrer le sel, en le repétrissant et le relavant jusqu'à ce que l'eau en sorte bien claire, ce qui doit être après deux ou trois lavages. Alors on le met en pain, tel qu'on veut qu'il soit; on le rebat contre les côtés de la terrine; on le marque ou bien on l'arrange autrement.

Mais avant de tirer le beurre hors de la baratte, la laitière a soin d'échauder et de plonger immédiatement dans l'eau froide tous les vases ou autres objets dont elle doit faire usage, pour empêcher le beurre de s'y attacher. En été, lorsque le beurre est très-mou, il est quelquefois nécessaire, après les avoir échaudés, de les

frotter de sel qui les empêche, sur-tout les ustensiles de bois, de se sécher trop promptement. La laitière doit aussi plonger ses mains dans l'eau la plus chaude qu'elle peut supporter; les frotter de sel, et les plonger aussitôt dans l'eau froide; ce qu'elle répète chaque fois qu'elle s'apperçoit que le beurre s'y attache.

Il y a une opération pour le perfectionner qui est employée aux environs de la capitale et dans quelques autres districts. Mais en général on l'omet ici, soit faute de connoissance, d'intelligence, ou par politique; car son but étant de donner au beurre, une fermeté, une homogénéité et une égalité dans sa texture, qui tient de celle de la cire, d'en extraire absolument le lait, et l'eau qui peuvent y être restés en le lavant; cela diminue son poids, et c'est autant d'onces de moins qu'on envoie au marché. C'est cependant une preuve de son utilité, et le beurre ne peut se dire marchand avant d'avoir subi cette opération qui se fait ainsi.

Ayant échaudé un plat ou tout autre vase, afin que le beurre ne s'y attache pas, on prend un linge à faire le fromage ou toute autre chose, lavé dans l'eau froide et tordu de manière qu'il soit aussi sec que possible; on met dans ce vase un morceau de beurre d'une livre, et avec un coup de la main, proportionné à la solidité du beurre,

on le bat avec le linge. Lorsque ce morceau est devenu plat et mince, on le roule avec le linge, avec une dextérité qu'on n'acquiert que par l'habitude; on l'applatit de nouveau, et à chaque trois ou quatre coups, la laitière le roule tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, en le changeant de côté dans le plat pour qu'il ne s'y attache pas. Lorsqu'on s'apperçoit que le linge est trop chargé de l'eau qu'il retire du beurre, on le tord, et on le relave dans l'eau froide et propre. Chaque livre de beurre exige d'être ainsi travaillée pendant quatre ou cinq minutes par un tems froid; mais deux minutes, dans quelque température que ce soit, lui font grand bien. Dans le tems chaud, il est bon de le rebattre ainsi deux ou trois fois, attendu que la fraîcheur du linge contribue à l'affermir.

Le 23 juillet 1781, j'ai pesé un morceau de beurre avant et après avoir été battu ainsi avec un linge. Avant l'opération il pesoit seize onces un quart, après il ne pesoit plus que quinze onces trois quarts; ainsi ce sont trois quarts d'once de lait et d'eau que le linge avoit absorbés, dans l'espace de trois minutes que l'opération a duré. Le linge avoit été bien tordu avant; et en le tordant après, il en est sorti beaucoup de lait et d'eau.

VI. *Conserver le beurre.* Plus le beurre est

épuré, plus on le garantit de la communication avec l'air ambiant, et plus longtems il conservera sa fraîcheur et sa douceur.

La pureté du beurre consiste à le rendre exempt d'air intérieur, d'humidité, de saleté et de rancidité dans le goût.

La conservation dépend donc principalement de la nature du pâturage et de la façon. Si le pâturage est de haut goût, soit par le sol, par l'engrais ou la nature de l'herbage, il est peu judicieux de faire du beurre. Mais si la nourriture est douce, que les vaches soient traites comme il faut, le lait bien conservé, la crême tenue avec soin et convenablement battue, et que le beurre soit bien travaillé avec une quantité suffisante de sel, il faut peu d'art pour le conserver doux pendant plusieurs mois; néanmoins, mieux il est privé du contact de l'air, et mieux il retient sa douceur.

On emploie différentes espèces de vases pour conserver le beurre. Lorsqu'il doit être transporté loin, les barils de bois sont à préférer : la poterie vernissée vaut cependant mieux lorsqu'on peut l'employer avec sûreté, par la raison qu'on peut en exclure l'air avec plus de certitude.

La figure d'une jarre à beurre devroit être celle d'un cône tronqué par le haut, c'est-à-dire, plus étroite par le haut que par le bas,

comme les barattes verticales : l'ouverture du haut doit être assez large pour remplir avec facilité et rien de plus.

Cette forme empêche le beurre de monter dans la jarre, et l'air a plus de peine à s'y insinuer (entre le vase et le beurre), l'élasticité du beurre étant dans ce cas plus fortement comprimée contre les parois du vase. La manière de l'empoter est celle-ci.

Le beurre ayant passé vingt-quatre heures en pains d'une livre, la beurière en prend deux ou trois et les pétrit ensemble comme on pétrit de la pâte, ce qui lui fait jetter beaucoup de saumure qu'on vide hors du plat ; le beurre est ensuite battu avec un linge comme auparavant. La jarre ayant été bouillie ou échaudée parfaitement, on la laisse refroidir et sécher ; le beurre y est mis et pétri aussi serré qu'il est possible, avec les jointures des doigts et le linge alternativement, avec l'attention de ne laisser aucun vide où l'air puisse se loger, particulièrement contre les parois de la jarre, et pour cela la laitière doit sans cesse passer ses doigts contre ces parois, en pressant pour opérer une union plus intime.

Quand la jarre peut être remplie avec du beurre fait tout-à-la-fois, cela est heureux ; mais lorsque cela ne se peut, il faut tenir la sur-

face bien de niveau ; et lorsqu'on y en ajoute du nouveau, on forme à cette surface des inégalités, afin que les différens beurres se pénètrent et s'unissent bien.

Lorsque la jarre est remplie à deux ou trois pouces de l'ouverture, on la remplit de saumure faite avec du sel bouilli dans de l'eau (une poignée par pinte) pendant dix minutes ou un quart d'heure ; on la fait refroidir dans un vase, et lorsqu'elle est bien froide, on en verse un pouce et demi ou deux pouces sur le beurre. Si ensuite on le bouche exactement avec un bouchon de bois, coiffé d'une vessie bien attachée, du beurre de bonne qualité peut se conserver aussi longtems qu'on voudra, pourvu qu'il soit mis dans un lieu frais et sec.

## BÉTAIL

## DU COMTÉ D'YORCK.

On doit s'attendre qu'une vallée écartée, abondante en herbages, doit nourrir beaucoup de bétail.

Lorsqu'elle étoit encore sans enclos, les communaux et les marais (cars) étoient particulièrement destinés à nourrir des bœufs de travail et quelques vaches à lait ; mais on élevoit du jeune

bétail pour la vente dans les marais et autres parties centrales de la vallée, qui, depuis un tems immémorial, ont été encloses, et jusqu'à ce dernier tems tenues dans leur ancien état de pâtis d'herbages grossiers.

Il s'est opéré un changement considérable dans ce qui concerne le bétail, par la conversion qu'on a faite des terres basses en labours, et des labours en herbages, ainsi qu'en divisant les communes par enclos. Ce changement est sensible, sur-tout par rapport au gros bétail. Les laiteries ont augmenté ; on a introduit les pâtis d'engrais, et on a fait beaucoup moins d'élèves.

Jusque-là cependant, on peut dire que la vallée a élevé son propre bétail, excepté le peu qui étoit amené annuellement d'Ecosse pour être mis dans les pâturages grossiers pendant l'hiver, et être engraissé sur les herbages de moyenne qualité l'été suivant.

Pour donner une idée exacte de la manière dont on gouverne le bétail de ce district, il est nécessaire de partager ce sujet en quatre divisions principales, savoir :

1°. Les espèces ou races.

2°. Les vaches et laiteries.

3°. Education du jeune bétail.

4°. Manière d'engraisser.

I. *Les espèces.* D'après le rapport d'un homme âgé et vivant, il y a soixante-dix ans que la race de bétail de ce district étoit encore l'espèce noire, qui, probablement, étoit celle de toute l'Angleterre. Suivant la description, elle paroît avoir ressemblé à l'espèce actuelle du pays-bas d'Ecosse : elle étoit noire en général, quelques individus avoient la face blanche, beaucoup avoient des cornes, et quelques-uns étoient humiliés, c'est-à-dire, sans cornes.

A cette race en succéda une blanche et noire, probablement une variété de l'espèce originelle. Mais cependant le lait des vaches rouges étoit regardé comme médecinal, c'est-à-dire, qu'au moyen du régime du lait, on pouvoit guérir bien des maladies invétérées.

La race noir-mêlé, probablement une espèce transitoire, fut remplacée par celle à longues cornes ou de *Craven* : origine indubitable de l'espèce actuelle très-estimée, des comtés de l'intérieur.

Mais dans un pays où on laboure avec des bœufs, cette espèce fut bientôt trouvée insuffisante. Ses cornes de trois pieds de long sont non-seulement incommodes, mais encore dangereuses sous le joug, sur-tout dans les routes étroites et profondes, telles qu'elles étoient autrefois dans ce district. Tantôt ces animaux em-

barrassoient leurs cornes dans les haies, les enfonçoient dans les terres; quelquefois ils les brisoient, et plus souvent ils se rompoient le cou.

Il y a quarante ou cinquante ans que ces accidens conduisirent à préférer la race à courtes cornes ou du Holderness, suivant toute apparence d'origine flamande : cette espèce a enfin prévalu, mais elle a éprouvé plusieurs altérations depuis.

La première variété de cette espèce dont j'aie mémoire, étoit un animal épais, d'une charpente grossière et lourde, singulièrement large par-derrière et avec des cuisses engorgées, fort en chair, jamais gras, mais la chair d'une mauvaise qualité. Ce qui étoit le pis, c'est que la grosseur monstrueuse de la croupe des veaux devenoit fatale aux vaches, dont une grande quantité périssoient en mettant bas : ces monstres étoient nommés par dérision croupes hollandaises. C'est vraisemblablement la plus mauvaise espèce que la vallée ait jamais connue.

Les désavantages de cette race hollandaise étant évidens, des hommes intelligens cherchèrent à l'améliorer. Dans l'espace des vingt dernières années, on a réussi à réduire les os et le train de derrière; la viande est devenue meilleure; elle a acquis de la graisse, non par des

croisemens ou des mélanges de races étrangères, mais en choisissant parmi les mâles et les femelles les individus les mieux faits de l'espèce existante.

Il est à observer que par le changement opéré par ce moyen, les cornes ont été considérablement allongées, ensorte que l'espèce d'aujourd'hui paroît à cet égard un mélange de l'ancienne race à courtes cornes horizontales, et de celle à cornes de moyenne élévation de l'Herefordshire et du Sussex : non qu'aucuns individus de ces espèces aient été employés pour opérer ce changement, mais uniquement par un goût particulier, une espèce de mode qui, depuis ces vingt ans, a fait préférer la corne petite, bien faite et aigue.

Cela montre à quel point la figure autant que la constitution et la nature d'une race peuvent être changées, sans aucun mélange étranger : car ces croupes hollandaises s'étoient naturalisées en Angleterre.

On dit que la race du Holderness, lors de son introduction dans la vallée, étoit nommée *minces quartiers* (thin quartered). Elle étoit trop légère du derrière et trop grosse de l'avant, ses épaules trop larges, le cou trop gros, et le fanon trop étendu. Les bouchers trouvèrent cette forme désavantageuse, en ce qu'elle multiplioit la quan-

tité de la basse viande, et réduisoit le poids des pièces de choix. Les cultivateurs ( breeders ) éleveurs cherchèrent donc à augmenter le train de derrière, et s'ils s'étoient arrêtés au point juste, ils auroient bien fait; mais la mode étoit pour les croupes grosses et charnues ( cloddi bullocks ), et on n'en apperçut les fâcheuses conséquences que lorsqu'elles devinrent trop frappantes, ainsi que nous l'avons rapporté plus haut.

On peut prendre une idée de la forme et de la taille de l'espèce actuelle de la vallée, par les dimensions suivantes prises sur un bœuf de travail parvenu à l'âge de cinq ans, distingué quant à la beauté de sa forme, mais de quelque chose au-dessous de la taille commune.

| | Pieds. | Pouc. | Lig. |
|---|---|---|---|
| Hauteur du garrot. . . . . . . . . | 4 | 11 | |
| ——— du brechet jusqu'à terre. . | 1 | 8 | |
| Etendue de la plus petite circonférence. . . . . . . . . . . . . . | 7 | 4 | |
| ——— de la plus grande. . . . . | 8 | 5 | |
| La plus grande largeur aux épaules. | 1 | 10 | 6 |
| ————————— aux hanches. | 1 | 11 | 6 |
| ————————— à l'os rond. | 1 | 9 | |

| | | |
|---|---|---|
| Longueur depuis le front jusqu'à l'extrémité de la croupe . . . . . | 8 | 5 |
| ——— depuis le milieu de la bosse entre les épaules jusqu'aux hanches. . . . . . . . . . . . . . | 4 | 1 |
| ——— du milieu des hanches à l'extrémité de la croupe. . . . . | 1 | 10 |
| ——— des cornes. . . . . . . . . | 1 | 2 |
| Distance des cornes entre les pointes. | 1 | 10 |

L'œil plein et vif.
La tête et le cou nets, lisses.
Les os un peu gros.
L'échine et la croupe pleines.
La viande douce au toucher.
Couleur rouge de sang marqueté de blanc.

Mais une nouvelle race s'introduit aujourd'hui dans la vallée ; c'est celle de Tees-Walter, qui est une variété de celle à courtes cornes. Cette variété est établie sur les bords de la Tees, à la tête de la vallée d'Yorck, où elle est regardée comme la vraie race à courtes cornes du Yorckshire. Quoi qu'il en soit, on a apporté beaucoup d'attention à cet établissement, et on peut la considérer actuellement comme une excellente espèce de bétail, précieuse pour les propriétaires ou les bouchers. Les os, la tête et le cou sont fins, l'échine pleine, les reins larges, le corps en totalité grand et bien formé ; et quant

à la viande et à la disposition à la graisse, elle égale ou même surpasse la race actuelle de la vallée, qui cependant paroît plus active, plus athlétique, et mieux formée pour le joug et le harnois.

En formant cette variété, on a produit une espèce de corne différente de celle qui prévaloit dans la vallée. La corne bouclée (buckled horn) est dans ce cas, comme précédemment un peu allongée; mais la corne à la mode (fashionable), sur les bords de la Tees, est massive et pendante, ce qui indiqueroit peut-être un léger mélange du sang de la race de Craven. C'est une question de savoir si les cornes de ces deux espèces sont un produit de l'art seulement, ou si celle de Tees-Walter n'a pas dévié de sa forme originelle par un mélange de l'espèce de Craven, et si celle du Holderness dont le bétail de la vallée est incontestablement originaire, n'a pas également éprouvé quelque mélange avec celle des cornes moyennes.

Je voudrois rapporter l'origine et les progrès des différentes races de gros bétail de cette île; mais je trouve qu'il est difficile d'y parvenir avec une sorte d'exactitude.

La corne est le moyen le plus infaillible de distinguer les espèces ou races des bêtes à cornes : c'est un caractère spécifique et permanent.

Quoique la couleur ne soit pas tout-à-fait accidentelle, elle peut changer ; et ni la forme, ni la chair n'ont un caractère fixe dans aucune espèce, chacune pouvant avoir une bonne forme et la viande excellente, quoique ces qualités ne soient pas les mêmes dans toutes. Mais jamais la race de Craven n'a produit une corne de six pouces ; ni celle du Holderness une de trois pieds ; et celle à moyennes cornes d'Herefordshire, de Sussex et des autres parties de l'île, paroît être une espèce aussi distincte que les deux prèmières.

Tels sont les motifs qui m'engagent dans des descriptions si minutieuses sur les cornes. Je ne suis point un enthousiaste de cornes, de quelque forme et de quelque longueur qu'elles soient, et je ne serois pas plus disposé à juger du cœur d'un homme par la longueur de ses doigts, qu'à décider de la valeur d'un bœuf par l'étendue de ses cornes. Si sa chair est bonne, et que les bas morceaux soient de peu de poids, comparés au tout; s'il profite bien, engraisse jeune, et peut travailler tard lorsque cela devient nécessaire, je le préférerois sans cornes plutôt que de lui en desirer, quelle que soit la forme qu'un connoisseur en ce genre de beauté puisse admirer

La doctrine des cornes m'a longtems paru

une espèce de superstition parmi les fermiers, ou un moyen insidieux et adroit qu'emploient les docteurs en ce genre pour établir leur système respectif. Cependant dans la crainte d'avoir à me repentir de ma témérité à parler des cornes avec irrévérence, je veux ici leur accorder tout le mérite auquel elles ont droit dans mon opinion.

Nous avons déja dit que la corne est un caractère distinctif et permanent des diverses races de gros bétail. Il peut donc également servir de signe pour distinguer les variétés. Supposons donc qu'un mâle et une femelle d'excellente chair et de forme parfaite, dont les cornes seroient aussi semblables qu'elles peuvent l'être entre mâles et femelles de la même variété, n'importe qu'elles soient longues ou courtes, tortes ou aigues, relevées ou pendantes; supposons; dis-je, que ces deux individus produisent une génération sans autre mélange; il est très-probable que ses cornes formeront un caractère auquel elle sera reconnoissable, et qui pourra être considéré comme un signe certain par des juges de capacité ordinaire.

Mais il est incontestable que, quoique la forme et la viande ainsi que la faculté d'engraisser s'altèrent, les cornes restent les mêmes; et qu'un homme expérimenté consultera plutôt

la forme et l'apparence au toucher du corps, que la figure et le tour des cornes : car c'est un fait notoire que des individus de la même variété peuvent se ressembler exactement dans cette partie, quoique très-différens d'ailleurs dans la chair et dans la forme.

S'il est quelque signe certain sur lequel l'acheteur puisse se guider, c'est l'œil plutôt que la corne. L'œil est un miroir dans lequel on peut voir la santé et l'habitude de l'animal avec le plus de certitude.

II. *Les vaches*. Ce sujet peut être divisé en :

1°. La conduite.

2°. La laiterie ou l'usage.

1°. La conduite peut encore être subdivisée en :

1°. Education.

2°. Achat.

3°. Traitement.

4°. Manière d'en disposer.

1°. *Education*. J'ai déja observé que cette vallée élève son propre bétail. Je parlerai de l'éducation des vaches dans la section suivante où il sera question de la manière d'élever le gros bétail.

2°. *L'achat*. Quoiqu'un cultivateur soit dans l'usage d'élever lui-même ses vaches, il faut

qu'il soit singulièrement heureux s'il n'est pas quelquefois obligé d'en acheter.

On desire principalement dans une vache à lait, la cuisse fine, le pis flasque avec la peau mince et pendant vers le derrière ; les tétins longs et qui ne laissent pas couler le lait avec trop de facilité ; les veines grosses et les cornes jaunes. Je ne répondrai pas de l'infaillibilité de tous ces signes ; mais je puis assurer que je n'ai jamais vu de vaches ayant les cuisses grosses et charnues, être de bonnes vaches à lait.

Voici les dimensions d'une des plus belles vaches de la véritable race de la vallée, touchant à ses cinq ans, et qui avoit vêlé depuis peu de mois.

| | Pieds. | Pouc. | Lig. |
|---|---|---|---|
| Hauteur du garrot. . . . . . . | 4 | 5 | » |
| Du brechet à terre. . . . . . . . | 1 | 6 | 6 |
| La plus étroite circonférence . . | 7 | 1 | » |
| La plus large . . . . . . . . . . | 9 | 2 | » |
| Largeur des épaules. . . . . . . | 1 | 9 | 6 |
| Largeur des hanches. . . . . . . | 1 | 10 | » |
| Largeur de l'os rond. . . . . . . | 1 | 7 | » |
| Longueur du front à la naissance de la queue . . . . . . . . . . | 7 | 5 | » |
| Longueur depuis la bosse entre les épaules jusqu'au centre des hanches. . . . . . . . . . . . | 3 | 11 | » |

| | | | |
|---|---|---|---|
| De là à la naissance de la queue . | 1 | 9 | » |
| Longueur des cornes . . . . . . . | » | 10 | » |
| Distance entre leur extrémité. . . | 1 | 6 | 6 |

Tête, col et jambes fines et lisses.

Echine pleine et dos de niveau.

Couleur rouge-sombre , mêlée de blanc.

3°. *Traitement*. Ici comme par-tout on en fait du beurre et des fromages, au lieu d'engraisser; on donne aux vaches la meilleure nourriture que la ferme puisse produire, en été le meilleur pâturage, la tête du regain en automne, et généralement du foin pendant l'hiver. Si l'espèce actuelle exige du foin, lors même qu'elles ne donnent pas de lait, cela la déprécie comme vache à lait.

Quoi qu'il en soit, la race des vaches de cette vallée a un désavantage qui lui est commun avec toutes les variétés de l'espèce à courtes cornes ; c'est de vêler difficilement. Car, quoiqu'on ait réussi à diminuer la grosseur des croupes, quant à la chair, les os sont encore trop gros, les reins trop larges et les hanches trop protubérantes, même à ne considérer que la beauté de la forme.

Cette difficulté peut encore être augmentée par le peu d'attention. Une vache n'est jamais plus maigre qu'un mois avant de mettre bas. En la tenant bien trois semaines ou un mois

avant, on lui procure de la force et une abondance de lait. Il peut être difficile d'en assigner la cause, mais le fait est certain.

Un autre fait, c'est qu'une vache à courtes cornes vêle rarement sans qu'on soit obligé de l'aider. On surveille ce moment avec la plus grande sollicitude; la personne qui en prend soin est obligée de se lever plusieurs fois dans la nuit, et quelquefois de passer la nuit entière. Mais tel est l'effet d'une observation constante, c'est qu'un bon vacher peut juger en se couchant, et à peu d'instans près, du moment où sa vache peut vêler, et s'il sera obligé de se lever avant son heure ordinaire, ou s'il pourra dormir en toute sûreté.

4°. *Manière d'en disposer, ou marché des vaches.* Les vaches à lait sont ordinairement vendues aux foires du voisinage avec leur veau. Quelquefois, mais rarement, elles sont vendues comme stériles (incalvers). Le prix moyen d'une vache, avec son veau, a été, pendant ces dix dernières années, de sept à neuf liv. sterl.

Les vaches taries sont vendues aux foires à des marchands qui les revendent dans l'intérieur ou dans le sud de l'Angleterre pour engraisser, ou bien on les engraisse dans la ferme même avec du regain, des turneps, etc. Le prix moyen

d'une vache tarie, maigre, depuis dix ans, est de cinq à six livres.

2°. *La laiterie.* Les objets de la laiterie sont :

1°. Les veaux, soit pour le boucher ou pour élever.

2°. Le beurre tant pour la consommation du pays que pour les marchés de Londres.

3°. Les fromages à la crême pour le pays.

4°. Les cochons, soit pour la nourriture de la maison, soit pour vendre.

1°. L'éducation des veaux se trouvera dans la section suivante; mais la manière de les engraisser appartient à celle-ci.

Il y a dans tout ce voisinage un usage assez commun, dont je dois parler, plutôt par sa singularité que pour son utilité réelle. Jamais on ne laisse teter le veau. On trait la vache dans un seau, et on donne le lait immédiatement et chaud encore, à boire au veau, qui n'ayant jamais connu le tétin de sa mère, apprend à boire sans aucune difficulté.

La principale raison qu'on donne pour autoriser cet usage, c'est que la vache ne languit pas après son veau, autant au moins, que lorsqu'il l'a tetée. Je ne vois à y opposer qu'un surcroît d'ouvrage, qui augmente encore lorsqu'on engraisse les veaux, le tems étant plus long

dans ce cas : il paroît aussi qu'ils n'engraissent pas aussi promptement que lorsqu'ils tètent, et probablement cela n'est pas aussi salutaire pour le pis de la vache.

2°. *Le beurre.* On exporte une grande quantité de beurre de cette vallée. Plusieurs milliers de barils sont envoyés à Malton ; et le produit de l'extrémité de l'ouest va principalement à Yorck.

La compagnie des marchands de fromage de Londres a des agens dans différentes parties de ce pays ; on les nomme *chercheurs :* ils goûtent et examinent les qualités de chaque baril, et les distinguent par première, seconde, troisième qualité ou graisse, suivant sa bonté.

La première et la seconde qualité sont envoyées au marché de Londres, et la graisse dans les manufactures de l'Ouest-Yorckshire.

Il y a aussi des peseurs pour contrôler le poids de chaque baril sur lequel est marqué le nom du faiseur. Ces réglemens sont excellens : la marque des chercheurs sert à guider le marchand de Londres, de même que le nom du fermier détermine les facteurs de campagne : car, si le beurre, à son arrivée à Londres, ne répond pas à la marque, on le renvoie au chercheur.

Après ce qui a été dit en parlant de l'écono-

mie rurale du Norfolck, sur la manière de faire le beurre, je ne vois rien à cet égard dans les usages de ce pays qui exige un certain détail. Néanmoins il y a quelques usages qui méritent d'être connus.

La propreté, qui est la base de tous les bons arrangemens en ce genre, est très-soignée dans beaucoup de fermes, et même trop dans de certaines. Autrefois on mettoit le lait dans des terrines de bois presque hémisphériques : il étoit difficile d'imaginer une plus mauvaise forme. Aujourd'hui on le met dans des vases d'étain larges et plats, mieux calculés pour lever la crême (1).

Ces vases sont lavés à l'eau chaude chaque fois qu'ils servent, et écurés au moins une fois

(1) Dans quelques parties les vases d'étain sont écrêmés avec un plat destiné à cet usage. Ici le lait s'échappe par une ouverture qui est au centre, laissant la crême dans le plat. Le tuyau par lequel s'écoule le lait, est fermé avec une cheville de bois. Avant de tirer cette cheville, on place sur l'ouverture un large tuyau d'étain de sept à huit pouces de long. La base de ce tuyau est inégale et garnie d'entailles par lesquelles le lait passe sans que la crême puisse s'échapper, si ce n'est après cette première opération ; alors en enlevant ce tuyau, la crême coule par la même ouverture dans le vase qui doit la recevoir.

le mois ; mais une personne dont la propreté n'est pas douteuse, prétend que cela nuit au beurre qui est battu après cet écurage de l'étain. On ne s'apperçoit pas immédiatement de cet effet ; mais le beurre ne se garde pas, et rancit très-promptement. Par cette raison, elle ne fait écurer ses vases qu'une fois l'an, vers le 1er. mai, et avec du fin sable de mer, au lieu de sel qu'on emploie ordinairement pour écurer les bols d'étain (1).

La baratte est actuellement en usage presque par-tout ici. On a tout récemment perfectionné sa forme. Autrefois les douves étoient à-peu-près droites ; aujourd'hui elles sont courbées, la baratte étant ventrue. Par ce moyen, une baratte qui a assez de capacité pour y faire un baril de cinquante-six livres, peut également servir à faire trois ou quatre livres de beurre, par la raison que la crême, quelque petite que soit sa quantité, se trouvant toujours réunie dans la partie convexe, reçoit toute l'agitation nécessaire. La baratte droite, instrument incommode, pa-

(1) J'observe ceci, par la raison que beaucoup de barils de beurre peuvent être faits sans égard à ce que je rapporte ; et que si le fâcheux effet dont il est question est opéré par la dissolution des parties de l'étain détachées par l'écurage, ce beurre venant à être mangé frais, il peut en résulter les plus fâcheuses conséquences.

roît être absolument hors d'usage. Une baratte de deux pieds et demi de long, de deux pieds de diamètre à son ouverture ou sa plus grande largeur, et vingt-un pouces à ses extrémités, avec des battoirs de six pouces de large; pourra servir à battre un baril ou quelques livres seulement. Le prix d'une baratte de cette grandeur est d'environ 50 shellings, compris les cerceaux de fer, etc.

Les barils se font dans le voisinage et sont à très-bas prix. (Prix d'un baril entier du poids de douze livres, de 10 deniers à 1 sol. — D'un demi-baril pesant sept livres, de 8 à 9 deniers). Les douves et les fonds sont faits en frêne, et les cerceaux de noisetier. Le baril (firkin) est échaudé et salé intérieurement avant d'être employé : on jette du sel dans le fond. Le beurre y est pétri; et lorsque le baril en est rempli, on le couvre de sel, et on l'envoie au marché.

Au printems, le premier beurre est généralement envoyé frais au marché. Le beurre d'été, qui est fait entre la fin de mai et le commencement de novembre, est envoyé de tems en tems aux facteurs, à la commodité du fermier, ou bien il est conservé jusqu'à la fin de la saison, pour être envoyé au marché tout-à-la-fois.

Le prix des barils a été ces dix dernières années de 28 à 32 sh.

5°. *Le fromage.* Le fromage blanc, qu'on nomme ici fromage de vieux lait (1), est l'accompagnement naturel d'une beurrerie. Dans les parties les plus riches de la vallée, vers les bords de la Rye, on fait quelques fromages de nouveau lait (2), aussi bons que ceux du Glocestershire; mais dans les parties plus maigres, rarement on cherche à en faire.

Je n'ai rien observé dans la manière de faire ces fromages qui méritât d'être rapporté, à l'exception de ce qui regarde le moulin à caillé (3), espèce d'ustensile de laiterie que je n'ai

(1) Lait écrêmé.

(2) Lait frais non écrêmé.

(3) Moulin à fromage (curd mill). Cet ustensile consiste en deux rouleaux placés l'un sur l'autre dans une caisse mince et profonde, dans le principe des moulins à cidre ordinaires des comtés du sud. Celui de dessus est garni de pointes de fer d'un pouce de long, et espacées d'un pouce et demi. Celui du dessous est couvert de clous à tête carrée très-serrés, et qui présentent un angle aigu, excédant la surface du rouleau d'environ le dixième d'un pouce. Le fromage brisé grossièrement est jetté dans une trémie dont le fond touche le rouleau supérieur qui, en tournant contre le côté de la boite, prépare le fromage pour le second rouleau. Celui-ci plus fin et plus sec le réduit en particules plus fines. Ces rouleaux ont six pouces de diamètre et quinze de long. Ils sont mus par une manivelle fixée à l'extrémité du rouleau supérieur. A

pas vu ailleurs, et qui est nouveau dans ce district.

Pour faire le fromage blanc (skim cheese), on rompt le caillé dans le petit lait, de manière qu'il se précipite au fond du vase ; on verse le petit lait, et on jette ce qui reste dans un linge grossier, étendu sur un grand baquet qui a une ouverture d'un côté pour laisser sortir le petit lait qui s'écoule. Lorsqu'il cesse de couler, on réunit les quatre coins du couloir, et on presse le caillé autant qu'on le peut avec les mains. Ce qui est resté dans le couloir est mis sous presse sur une claie pour en tirer mieux encore le petit lait ; et lorsqu'il a cessé de couler, on retire le caillé de la presse, on le broie afin de le bien diviser, on le sale, et on le remet dans la presse.

C'est pour le broyer ou diviser de nouveau et définitivement qu'on se sert du moulin à fromage (curd mill) ; car le broyer à la main, lorsque la quantité est considérable, est une chose fatigante et presqu'intolérable. Dans une grande fromagerie, un moulin à fromage devient un meuble nécessaire.

---

l'autre bout de chacun sont des roues dentées de bois, qui s'engrenant l'une dans l'autre, font tourner le rouleau d'en bas.

La consommation de ces fromages se fait principalement dans ces environs. Grands et petits en mangent. Lorsqu'il est bien fait, c'est non-seulement un manger agréable, mais encore je le crois sain. Pour qu'il ait acquis sa perfection, il faut qu'il ait un an.

Le prix a été, dans ces dix dernières années, de 2 sh. ou 2 sh. 6 d. st. les quatorze livres (the stone).

4°. *Les cochons.* Le petit lait tiré des fromages seroit une boisson bien maigre pour des cochons; mais mélangé avec le lait de beurre, il en résulte une assez bonne nourriture. Les cochons il est vrai s'élèvent, mais rarement s'engraissent avec les lavures de la laiterie.

On calcule ordinairement ainsi le produit d'une bonne vache.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Le veau. . . . . . . . . . . . . . . | o | 15 | o |
| Trois barils de beurre (1) à 30 sh. . | 4 | 10 | » |
| Un demi - quintal de fromages à 18 s. . . . . . . . . . . . . . . | o | 9 | » |
| Lait et petit lait pour les cochons. | o | 10 | » |
| Total. . . . . | 6 | 4 | o |

(1) Dans une grande beurrerie où il y a des génisses mêlées avec les vaches, il paroît difficile qu'on puisse compter trois barils de beurre par tête; et je pense qu'on ne doit compter que sur deux barils et demi, comme terme moyen et l'une dans l'autre.

III. *Education du jeune bétail.*

1°. Les veaux.

1°. *Tems pour élever.* De la Chandeleur à la Notre-Dame.

2°. *Qualités d'un veau à élever.* Je ne dirai rien ici de la forme, n'ayant rencontré aucune définition exacte à ce sujet dans ce pays, les éleveurs s'attachant plutôt à l'espèce et à la couleur qu'à la forme.

Un museau blanc avec des narines rouges en dedans est considéré ici comme une mauvaise marque, qui indique un animal délicat et foible : un museau noir ou brun avec des narines de couleur sombre sont au contraire regardés comme des signes de force.

On n'estime pas un veau blanc, cette couleur étant regardée généralement comme l'indication de la foiblesse ; on croit aussi qu'ils sont sujets à la vermine, et qu'ils sont rebutés des autres animaux. Le plus beau bœuf de la race d'Holderness que j'aie vu, étoit blanc. Le plus beau bœuf que j'aie rencontré de celle de Tees-Walter, étoit blanc aussi; et une des plus belles vaches de la vallée, est également blanche. Malgré cela, chaque année on envoie de très-beaux veaux à la boucherie, par la seule raison qu'ils sont tout blancs. A la vérité, la moindre tache de noir ou

de rouge, ne fut-ce qu'au bout de l'oreille, les sauve de la proscription, dans l'idée vraisemblablement qu'elle les endurcit, qu'elle les défend des poux, et les rend plus agréables à leurs camarades : c'est une erreur vulgaire qui n'est pas particulière à ce district, et qui, selon moi, devroit être vouée au mépris.

3°. *Veaux coupés.* Dans ce pays comme dans beaucoup d'autres, les bœufs sont sujets à une sorte d'obstruction dans les intestins, causée, à ce qu'on croit, par le cordon sanguin des testicules laissé dans le corps lors de la castration.

Il paroît que cette maladie est généralement causée par une chaîne d'intestin, jettée par le mouvement (à ce qu'on suppose) à travers une ligature située près de l'anus ; ce mal se guérit radicalement lorsqu'on rompt cette ligature : opération qui s'exécute assez fréquemment (1).

(1) Je me rappelle d'avoir vu une fois cette opération ; je l'ai entendu décrire tout récemment par une personne qui l'a exécutée plusieurs fois ; elle est simple et sûre. On fait dans l'enveloppe de l'abdomen une ouverture à mettre la main, du côté gauche ; entre les côtes, la hanche et le flanc ; on tire les intestins dehors dans leur situation naturelle, et on rompt le cordon ; autrement l'animal peut encore être attaqué de la même maladie. Les symptômes sont l'agitation, avec des tentatives, sans violence cependant, à se frapper le ventre avec les jambes

S'il est vrai que cette ligature soit réellement le cordon du testicule laissé maladroitement dans le corps lors de la castration, on ne peut y apporter trop de soin.

Un opérateur expérimenté s'y prend ainsi : après avoir extirpé le testicule et coupé le cordon séminal (seminal chord) (nature string), il pousse son doigt, le pouce en haut, presque dans le corps du veau qui est sur ses pieds pendant l'opération, et en arrache le cordon sanguin de douze à quatorze pouces de long, l'extrémité ne paroissant pas rompue, mais se terminant comme un fil, et presqu'à rien.

4°. *Traitement des veaux qu'on élève.* Ceci varie presqu'autant qu'il y a d'éleveurs ; mais voici un exemple qui peut-être peut servir de règle : le veau ne tète jamais sa mère, mais son lait encore chaud lui est donné dans un seau deux fois par jour, jusqu'à ce qu'il ait quinze jours ou trois semaines. A cet âge, on commence à lui donner moitié lait écrêmé et moi-

de derrière ; et une constipation, rien ne pouvant passer qu'une matière blanche et glaireuse. Je crains bien que dans plusieurs endroits on ne se trompe sur cette maladie qu'on confond avec celle qu'on appelle *maw bound* ou quelqu'autre. La mort en est une suite inévitable si on n'y remédie à tems.

tié lait chaud cuits ensemble, ce qu'on croit plus nourrissant que le lait cru, pendant trois autres semaines : on le met alors au lait écrêmé, ou bien au lait coupé d'eau, avec peut-être un peu de farine d'avoine ou de froment répandue dedans (1), avec du foin lorsque l'herbe ne paroît pas encore, ou de l'herbe dès que le printems en fournit. A la fin de mai ou de juin, suivant l'époque de sa naissance, on l'envoie au verd, avec de l'eau seulement pendant l'été.

2°. *Veaux d'un an.* Je crois que le premier hiver on tient invariablement les veaux dans les étables : ordinairement en liberté et nourris du meilleur foin de la ferme. En été, leur nourriture est telle qu'on l'a. — De la seconde espèce. Dans les pays ouverts, on les met dans cette saison sur les communaux.

3°. *Veaux de deux ans.* Le second hiver, la nourriture des veaux est de la paille d'avoine; on les tient généralement attachés par le cou dans les étables ou sous les hangards. En été,

---

(1) Quelquefois on mêle avec le lait et l'eau une petite quantité de gelée de graine de lin, et on s'en trouve fort bien ; cela leur rend la peau lisse et soyeuse. Mais si on en met trop, cela les excite à courir.

les communaux, les halliers, les pâturages grossiers peuvent très-bien leur convenir.

On commence à deux ans à attacher les bœufs au joug ; cependant les bons agriculteurs ne les font pas travailler encore à cet âge.

A deux ans aussi les génisses sont ordinairement conduites au taureau : ce n'est cependant pas un usage invariable. Dans les parties où il y a des communes, on les empêche de concevoir avant trois ans. Aujourd'hui, dans l'état de clôture, et avec le haut prix des baux, souvent elles ont reçu le mâle à un an pour mettre bas à deux.

C'est un objet important dans le gouvernement du bétail sur lequel, dans chaque district, chaque fermier à des opinions différentes.

Les raisons pour laisser porter les génisses de si bonne heure sont qu'au taux actuel des baux, on ne peut trop tôt les rendre utiles, les fermiers ne pouvant perdre à attendre un tems précieux à leurs intérêts.

Celles pour attendre qu'elles aient trois ans sont que n'étant pas arrêtées dans leur croissance, elles deviennent plus grandes et plus belles que lorsqu'on les fatigue en les laissant porter trop tôt.

Mais je n'ai encore rencontré personne qui ait

entrepris de décider lequel des deux usages est le plus profitable sous tous les rapports.

Les jardiniers savent très-bien que si on laisse porter du fruit à un arbre trop jeune, cela arrête sa croissance : il peut y avoir à cet égard beaucoup d'analogie entre les animaux et les végétaux. Mais même en admettant cela, si les vaches profitent aussi bien, si elles portent et vêlent sans accident, et qu'elles fournissent autant de lait, je regarde l'inconvénient d'une moindre taille, comme peu important ; si, au contraire, en faisant porter une génisse trop tôt, on nuit à l'espèce en même tems qu'à l'individu, c'est un usage vicieux qu'on devroit proscrire.

Il y a longtems que je pense qu'en général il est de l'intérêt des fermiers de laisser prendre le taureau à leurs génisses dès qu'elles y sont excitées par la nature. C'est certainement un avantage pour eux lorsqu'elles produisent de bonne heure : c'est d'ailleurs une question de savoir si une vache de moyenne taille procure moins de profit net qu'une grande.

Tout dépend de la nourriture et du soin. Une génisse affamée ne prendra pas le taureau à un an. Lorsqu'elle a commencé à porter à cet âge, on doit la soigner encore davantage ; car si on la néglige pendant la gestation, on la met en danger avant qu'elle mette bas ou même

après; et si on la néglige ensuite, on l'expose à ne pouvoir recevoir le mâle l'année suivante.

De là nous pouvons conclure, avec une sorte de certitude, que les avantages ou les inconvéniens résultant de l'usage de donner aux génisses le taureau à deux ans, dépendent principalement du sol et de la situation.

Sur un bon sol et dans un climat favorable où les génisses ne sont sujettes à aucune maladie depuis le moment de leur naissance, je suis pleinement d'avis qu'on peut leur permettre de prendre le taureau lorsque la nature les y porte.

Mais dans une situation moins heureuse, où le jeune bétail est obligé de pâturer des herbages maigres et grossiers, il me semble également évident que l'on ne doit pas permettre que les génisses donnent du lait avant l'âge de trois ans.

*Observations générales sur l'éducation du bétail.*

La cherté actuelle étant le résultat d'une rareté réelle du bétail, c'est un objet dont l'examen est très-important au public. Sans l'immense importation du bétail d'Irlande dans cette île, pendant ces trois dernières années, les pâturages n'auroient pas été garnis, et on n'auroit

pu fournir les marchés. En général on peut dire qu'il n'y a pas une seule bête d'âge dans ce royaume.

Il ne peut y avoir que deux causes de cette rareté : ou la consommation du bœuf a augmenté depuis peu, ou on a élevé moins de veaux ; ou bien cet effet a été produit par la réunion de ces deux causes.

Desirant connoître d'une manière certaine ce qui occasionne cette rareté, j'ai cherché à recueillir des faits dans les districts que j'ai visités. Celui-ci en présente deux qui me paroissent décisifs.

Il y vingt ou trente ans, qu'excepté dans les occasions extraordinaires, on ne tuoit pas une seule bête pour les petits marchés de ce canton, pendant les mois d'hiver, de printems et d'été ; mais en automne, sur-tout dans le mois de novembre, on en tuoit un grand nombre, qu'on saloit et fumoit pour la provision d'hiver. Le bœuf fumé étant autrefois un mets ordinaire, non-seulement dans ce district, mais encore dans d'autres (1), ce qu'on tuoit en automne

(1) Le bœuf fumé. Autrefois avant qu'on se fût livré à la culture des turneps, etc., pour nourrir le bétail l'hiver, et avant qu'on fit usage du pain d'huile (oil cake), etc., sur-tout dans les parties sans enclos et éloi-

étoit peu de chose en comparaison de ce qu'on tue aujourd'hui, où tous nos marchés sont abondamment fournis pendant toute l'année, indépendamment de ce qu'on n'en fume pas moins pour l'hiver. Le marché de Malton peut très-bien rivaliser celui de Londres. Quand on ne consommeroit aujourd'hui que le double de ce qu'on consommoit il y a quinze ans, ce fait serviroit déja à éclaircir la question. Il y a vingt ou trente ans qu'une très-grande quantité de jeune bétail élevé sur les communes, dans les marais, dans les prairies et autres parties centrales de la vallée, en étoit exportée. Le nombre de bœufs maigres envoyés dehors, étoit aussi très-considérable. Aujourd'hui elle n'élève peut-être que le bétail qu'elle engraisse. Quelques jeunes bêtes peuvent en être tirées annuellement; mais nombre de bœufs écossais, irlandais, et généralement peu ou beaucoup de jeune bétail du quartier de Tees-Walter, y sont aussi importés. Quelques bœufs maigres (en très-petit nom-

---

gnées des prairies, des marais, et des districts riches en pâturages, l'usage dont on parle ici étoit alors nécessaire. Les cultivateurs n'avoient d'autre moyen de nourrir un peu passablement leur bétail, que de le mettre à la fin de l'été dans les éteules, et de lui donner du regain. Ces moyens épuisés, il ne leur restoit plus de ressource jusqu'à la fin de l'été suivant.

bre, en comparaison des tems passés), quelques vaches stériles, et un excédent de bétail gras, conduit aux ports de Witby et de Scarborough, peuvent être regardés comme le seul bétail que la vallée envoie actuellement au marché.

Les causes de ce déclin sont l'augmentation des chevaux; celle des terres en labour dans les parties basses de la vallée; celle des beurreries sur ses contours; celle des prairies artificielles dans ses parties les plus fertiles, et sur-tout et par-tout, l'augmentation dans la consommation du bœuf. Il me semble qu'on peut très-bien admettre ces causes, pour rendre raison de la rareté de bétail qui augmente journellement; rareté cependant qui n'est réelle qu'en la comparant avec la consommation. J'aurai occasion de fournir ailleurs d'autres preuves encore de ce que j'avance ici. Pour le moment, je ne cherche pas à en tirer des conclusions générales.

IV. *Bétail à l'engrais.* Quoique depuis quelques années on se soit mis à engraisser du bétail avec quelques succès dans la vallée, elle ne peut encore être nommée un pays d'engrais. On ne doit donc pas s'attendre à trouver ici un détail des procédés qu'on suit à cet égard. La seule particularité que j'aie observée, et qui me paroisse mériter d'être consignée dans cet écrit, est le fait suivant, qui servira à prouver qu'on

peut y engraisser aussi parfaitement qu'ailleurs, et qui donnera en même tems une idée favorable de la race de bétail du Yorckshire.

Le sujet de mon observation est une vache élevée et engraissée dans ce voisinage. Sa mère étoit de l'espèce perfectionnée de la vallée, avec un mélange de celle à longues cornes, de Craven. Son père, un taureau de Tees-Walter, de la première qualité, pour qui on payoit une demi-guinée par vache, prix très-fort pour le tems (il y a une douzaine d'années).

Dès sa naissance, elle avoit été remarquée par la manière dont elle profitoit; elle commença à porter à trois ans, produisit d'abord une génisse qui fut élevée, et ensuite trois veaux mâles, qui sont tous morts avant l'âge de trois semaines. Ils avoient été saisis à cet âge, d'un engourdissement dans tous les membres, et moururent très-promptement, avec les jointures remplies de gelée, et avec tous les symptômes d'une mortification générale. Pendant quelques semaines après avoir vêlé, elle donnoit assez de lait, comme beaucoup de vaches du Pays-Haut. Mais ensuite elle perdoit son lait; et généralement elle étoit grasse à la St.-Michel.

Après sa dernière portée, en 1782, elle fut traite jusqu'en août; elle étoit alors assez bien

en chair, et valoit au bas prix où étoit le bœuf, environ 10 liv. st. En automne, on la mit au regain, l'hiver aux turneps, avec du foin et de la paille d'avoine dans l'étable; mais point de grain. En mars 1783, elle a été vendue 20 liv. sterl.

Ainsi, son engrais a rapporté plus de 6 shellings par semaine.

Peu de jours avant qu'elle fût conduite à la boucherie, ses dimensions étoient celles ci-après.

| | Pieds. | Pouc. | L. |
|---|---|---|---|
| Hauteur prise avec peu d'exactitude. | 4 | 6 | « |
| Moindre circonférence. . . . . . . . | 7 | 6 | « |
| La plus grande. . . . . . . . . . . . | 9 | « | « |
| Longueur des épaules aux hanches. . | 4 | « | « |
| Depuis les hanches jusqu'à la queue. | 2 | 2 | « |
| Largeur en dehors des hanches. . . . | 2 | 2 | « |

Ses cornes étoient belles, de couleur gris-blanc, aigues, ressemblant un peu à celles de l'espèce de Craven, mais plus courtes, avec les pointes élevées à la manière de celles à cornes moyennes, la tête petite, le cou court et net, ses jambes courtes, et ses os minces.

Quant à sa graisse, elle n'étoit pas égale partout. Sa glande étoit petite et ses épaules pelées; ses trayons et son flanc n'offroient rien

d'extraordinaire, son échine et sa longe étoient en bon état; elle n'étoit pas ce qu'on appelle très-grasse; mais ses côtes, ses hanches étoient très-bonnes, et sa cuisse étoit remarquable par sa grosseur (1).

Ses quartiers pesoient exactement dix-huit pierres (deux cent cinquante-deux livres) chaque. Le suif huit pierres, et la peau sept; en tout quatre-vingt-sept pierres (douze cent dix-huit livres).

---

(1) Les dimensions exactes et la description minutieuse d'une pièce de bétail ne sont pas un objet de pure curiosité; rien ne forme plus promptement le jugement, et ne donne une idée plus juste sur les proportions des différentes parties d'un bœuf. Je n'avois cependant pas cru jusqu'à ce moment que le mesurement du bétail pût être réduit en pratique commune. Mais on m'a dit que dans l'Ouest-Yorckshire les propriétaires (manufacturers) qui tuent leur bétail pour en porter la viande au marché, y portent aussi des bandes qui portent leurs dimensions. Le boucher peut bien par une constante pratique juger du premier coup-d'œil, et en savoir aussi long que le marchand; mais il est cependant prudent à ce dernier de prendre ses mesures avec lui.

Une bonne machine à peser seroit un guide bien plus certain. Si elle étoit jointe à une étable avec des portes brisées sur la rue; ce seroit une chose très-utile à un marché.

Quoique le poids ne soit pas extraordinaire ; ce qui l'est, c'est qu'une vache médiocre ait pu parvenir à ce point de graisse en sept mois.

## BETAIL

DES

## MONTAGNES DE COTSWOLDS.

On tient dans ce district une quantité de gros bétail. Dans la vallée, on n'a que quelques vaches ; mais sur le penchant des montagnes, il y a des vacheries considérables.

Les espèces de bétail sont celles du Glocestershire ; celle à longues cornes est une métis de ces deux espèces.

1°. *Les vaches.* Dans les communautés les plus élevées, et plus particulièrement dans celle de Northleach, les vaches sont tenues pendant le jour dans les herbages des hauteurs ; et la nuit on les nourrit dans les cours, avec de mauvaises herbes, des plantes grossières, coupées le long des haies et des chemins détournés. Les artisans et les journaliers ont tous une vache, qui non-seulement fait une douceur pour leur famille, mais qui encore entretient une habitude d'industrie. Je fais mention de cet usage, parce que je

crois que c'étoit autrefois celui de toutes les communautés du royaume dans les pays hauts.

2°. *Engrais*. Quoiqu'on ne soit pas dans l'usage d'engraisser dans ces montagnes, on peut s'y vanter de posséder un cultivateur qui réussit parfaitement en ce genre (M. Peacey). Il achète de gros bœufs gallois à Glocester, en automne et en hiver; il les tient dans sa cour le premier hiver, et l'été dans les pâtis de trèfle et de raygrass, avec les moutons qu'il engraisse; ils mangent les grosses tiges du raygrass, ce qui donne aux moutons une meilleure nourriture, qu'ils ont plus de facilité à saisir; et en outre, ils mettent à profit ce qui deviendroit un embarras, à moins qu'on ne l'enlevât avec la faulx. L'hiver suivant, il les finit dans les étables, avec du foin et de l'orge, pratique nouvelle et excellente.

Sa méthode d'engraisser dans les étables mérite d'être observée. Tout son bétail à l'engrais est attaché; quelques-uns dans une étable simple, d'autres dans une double. Ce n'est pas seulement pour gagner de la place; son sentiment est qu'ils réussissent mieux et engraissent plus promptement que des bœufs qui sont en liberté dans l'étable, indépendamment de ce qu'ils ne gâtent pas leur manger et leur eau; il en donne une autre raison qui n'est pas aussi évidente,

mais qui peut être également vraie : c'est que le bétail tenu à l'attache est plus doux, et moins sauvage que celui qui est en liberté. Un bœuf libre, ou au moins de certains, dès qu'un étranger paroît sous l'appentis, ou qu'il s'y fait quelque dérangement, se lève et court se réfugier dans la cour, tandis que celui qui sait qu'il n'est pas en son pouvoir de fuir, rumine tranquillement, sans bouger de sa place : on sait d'ailleurs que la tranquillité leur est favorable pour engraisser.

Chaque bœuf a deux auges ; une petite pour le grain, et une grande pour le foin ; avec une auge pour l'eau qui règne dans toute la longueur de l'appentis ; elle est couverte d'une planche, chaque bœuf ayant devant lui une ouverture suffisante pour passer le museau et boire à volonté. L'auge à l'eau, formée d'un arbre évidé, forme en quelque sorte la sablière ou la lisse supérieure de la séparation qui forme le passage qui est derrière ; les autres sont au-dessous, et presqu'au niveau du sol de l'étable.

Le grain leur est donné moulu, mêlé avec du foin coupé, deux ou trois fois par jour. On commence par leur en donner un demi-picotin, et on augmente graduellement jusqu'à un picotin par jour.

La manière de les nourrir telle qu'il la pra-

tique, lui a donné une grande réputation. Il nourrit ses bœufs avec du foin, comme on nourrit les chevaux avec du grain, c'est-à-dire, par poignée à la fois ; jamais plus que les deux mains n'en peuvent contenir, et on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils se couchent, ou qu'ils refusent de manger. De cette manière, ils n'ont jamais de foin devant eux ; ce qui est la plus grande objection contre l'usage d'attacher les bœufs : même la nuit on ne leur en laisse pas une bouchée, d'après l'idée que des bœufs qu'on engraisse ne doivent jamais être rassasiés, mais au contraire manger toujours avec appétit. Le matin, on leur donne le foin le moins bon, parce qu'ayant faim, ils le mangent sans y regarder de si près. Il est nécessaire de leur destiner un homme qui puisse aussi bien être employé à les nourrir à la poignée jusqu'à ce qu'ils se couchent, qu'à les rassasier à la brassée et rester oisif le reste du tems : cela ne revient pas cher lorsqu'on en engraisse un certain nombre.

---

# BETAIL
## DE LA
## VALLÉE DE GLOCESTER.

Le bétail est l'habitant naturel d'un pays de vallée, et nous en trouvons en abondance de toutes les espèces dans celle-ci : vache, jeune bétail, bétail à l'engrais, et de chacun une grande variété dans les espèces.

Autrefois, et peut-être cela n'est-il pas ancien, une seule espèce pouvoit être regardée comme en possession de la vallée ; espèce qu'on voit encore dominer dans plusieurs de ses parties. Elle est connue sous le nom de race du comté de Glocester. Sans doute, les bêtes galloises ont été longtems admises dans ce district comme animaux à engraisser ; et dans ces dernières années, on y a engraissé pareillement beaucoup de bœufs du comté d'Hereford ; mais les vaches et les élèves étoient tous de la race de Glocester.

Une espèce de vaches étrangères, des longues cornes, de Staffordshire et des autres comtés intérieurs, a été introduite plus récemment encore, sous le nom d'*espèce du nord*. En peu d'années, elle a fait de grands progrès, et vraisemblablement dans peu de

tems encore elle excluera la race ancienne. En 1783, les vacheries étoient pour la plupart de cette dernière : dans quelques-unes on observoit un mélange de celle à longues cornes, et dans la partie basse, quelques vacheries en étoient composées presqu'en totalité. Aujourd'hui, en 1788, à peine y en a-t-il sans mélange, et même dans les vallées supérieures on en trouve où il n'y a que de l'espèce à longues cornes. En général cependant c'est un mélange désagréable des deux espèces; on rencontre aussi quelquefois une troisième espèce métisse, produite par le mélange mal-adroit de toutes les autres. A peine rencontre-t-on autre chose dans les foires de la vallée que ces métis et l'espèce du nord.

J'ai parlé de l'espèce à longues cornes des comtés intérieurs. Le bétail gallois est extrêmement varié : chaque district de cette principauté paroît nous envoyer une espèce particulière. Toutes sont de la race à cornes moyennes; mais elles varient, quant à la taille, dans une gradation régulière depuis le plus gros bœuf jusqu'au plus chétif Gallois. Je parlerai de l'espèce d'Herefordshire à l'article du bétail gras. Je n'ai donc à décrire ici que celle du comté de Glocester.

Cette espèce est une variété de la race à

moyennes cornes (voyez le bétail du Yorckshire). En taille, elle forme la nuance entre celle du Norfolck et celle d'Hereford (voyez le bétail du Norfolckshire). La tête petite, le cou long, les épaules fines, le corps plutôt long, avec les côtes bien couvertes, et le ventre gros, comparé au coffre et au train de derrière; la cuisse d'une bonne grosseur, la croupe fréquemment étroite ; les os fins, la peau mince, et le poil court. La couleur caractéristique est d'un roux sombre, avec la face et le cou tirant sur le noir, et une ligne irrégulière blanche le long du dos : les cornes fines et plutôt longues, mais placées dans quelques individus ridiculement haut sur le front : d'autres les portent basses et étendues, se ployant à double courbure, à la manière des cornes moyennes.

Le défaut principal de l'espèce de Glocester est la foiblesse de l'échine, et trop de longueur dans les jambes; cela lui donne une apparence grossière et gauche : ce qui n'est pas étonnant. De tems immémorial un seul homme a paru lui donner une attention particulière ; et par la suite d'une querelle aux élections, fléau de tous les comtés, ce seul homme a été obligé de quitter la vallée, il y a près de sept ans : de manière qu'aujourd'hui elle est absolument négligée. Néanmoins elle contient encore des indi-

vidus irréprochables, particulièrement parmi les restes de la variété de Boddington, et elle pourroit, suivant moi, avec un peu d'attention, devenir une espèce de bétail très-intéressante.

Je ne connois pas, à mon gré, de meilleure forme pour des vaches à lait. On dit cependant que celles du nord étant plus robustes, résistent mieux l'hiver dans les parcs (straw yards), et qu'elles engraissent mieux lorsqu'elles sont taries. Il faut se rappeller que le comté de Glocester est un pays de laiterie, et que c'est l'espèce de ses vaches qui lui a donné de la réputation sous ce rapport. Indépendamment de ce que cette espèce est naturalisée avec le sol et la situation, et que prudemment on ne doit la changer que pour des avantages évidens, un gain décidé; et même dans cette supposition ce changement ne doit s'opérer qu'après une mûre délibération, de crainte que quelque désavantage imprévu ne donne, mais trop tard, des sujets de repentir.

Les trois espèces énoncées au commencement de cet article vont être examinées séparément.

I. *Les vaches.* Comme c'est ici un pays de laiterie, la manière de se pourvoir de vaches, la grandeur des vacheries, ainsi que le traitement des vaches, l'emploi du lait, et comment

on dispose des vaches, doivent être considérés séparément.

. 1°. En général les fermiers élèvent leurs propres vaches ; quelques-uns cependant en achètent la totalité, et d'autres une partie.

Les signes d'une vache à lait, auxquels on fait le plus d'attention, et qui sans doute dirigent les acquéreurs, sont un vaste pis à peau mince : j'ai cependant entendu citer une grosse queue avec le ton véritable de la superstition.

Voici les dimensions d'une vache de la variété de Boddington ; bête à citer pour la beauté de sa forme, mais non de sa taille : car les vaches de cette espèce sont généralement beaucoup plus grandes. Pour le lait, elle a eu peu d'égale, et c'est selon moi la plus belle et la plus desirable vache à lait que j'aie vue ; elle avoit alors cinq ans, et depuis peu de mois seulement, elle avoit mis bas son quatrième veau.

| | Pieds. | Pouc. | Lig. |
|---|---|---|---|
| Hauteur du garrot. . . . . . . . | 4 | 5 | « |
| Du trayon du devant . . . . . . | 1 | 9 | « |
| La ceinture la plus étroite. . . . | 6 | « | 6 |
| La ceinture la plus large. . . . . | 7 | 11 | « |
| Longueur depuis la bosse entre les épaules jusqu'aux hanches. . . . | 4 | 1 | « |
| Depuis la hanche jusqu'au défaut de la croupe. . . . . . . . . . . . | 1 | 8 | « |

Largeur des hanches. . . . . . . 1 10 «

Largeur de l'extrémité de la croupe. . . . . . . . . . . . . . . . 1 2 «

Longueur des cornes. . . . . . 1 « 1

L'œil plein et vif.

Les oreilles remarquablement grandes.

La tête belle et pure de forme.

La poitrine large; le brechet grand et saillant.

Les épaules minces et serrées.

La cuisse mince aussi, malgré la largeur de sa croupe.

Le pis grand et pendant en arrière.

Les trayons de moyenne grandeur, donnant beaucoup de lait, et longtems.

La queue grosse, grande; la peau mince et les os remarquablement petits.

La couleur roux foncé et sombre, marqué de blanc le long du dos et autour de la tétine, avec les jambes, le cou, la tête d'une couleur de chocolat pleine et lustrée.

Les cornes d'un blanc poli, avec les pointes noires.

Les laitières de ce canton allèguent pour raison de ce qu'elles élèvent elles-mêmes leurs vaches, qu'elles seroient bientôt ruinées, s'il falloit qu'elles les achetassent; qu'elles connois-

sent ce qu'elles élèvent, mais ne savent pas ce qu'elles achètent. Cette dernière est la plus solide; car, comme elles le disent, si une génisse ne tourne pas bien, elles la vendent. D'ailleurs elles n'élèvent, autant qu'elles peuvent, que celles qui proviennent d'une bonne vache à lait, qui en fournit beaucoup, non-seulement après avoir vêlé, mais qui le conserve tout l'été et même pendant les mois de regain : au lieu qu'au marché, sujettes à être trompées, c'est un hazard si elles réussissent, et en effet elles risquent bien moins en élevant elles-mêmes.

C'est sur-tout aux marchés de Glocester, chaque samedi, que ce district se fournit de vaches ; au printems, on y trouve toujours de cinquante à cent vaches de différentes espèces, avec leurs veaux à leurs côtés ; ce sont des vachers et des conducteurs qui les y amènent : mais ces derniers y conduisent particulièrement de l'espèce à longues cornes. A la dernière foire de la Notre-Dame à Glocester, il n'y en avoit pas moins de quatre cents.

Quelques fermiers (dairymen) des plus huppés vont eux-mêmes acheter des vaches dans les comtés intérieurs, mais rarement ils y trouvent de l'avantage. La dépense du voyage, le tems perdu, le danger de faire conduire de si loin, et quelquefois par des gens sans expérience, font proba-

blement plus que contrebalancer le profit qu'on peut y trouver.

Le prix d'une vache et de son veau de l'espèce de Glocester a été ces dix dernières années, de 10 à 11 liv.; et de l'espèce du Nord 12, ou 13 l.

2°. *La force des vacheries.* Dans cette vallée, les vacheries ne sont pas fortes en vaches : vingt, ou trente. La plus forte est de quarante. Mais les fermes sont petites et nombreuses ; ensorte qu'à tout prendre le nombre des vaches est considérable.

Dans la vallée d'Evesham, les vacheries sont plus considérables, cinquante, soixante, soixante-dix. J'en connois deux de quatre-vingts vaches.

3° *Manière de traiter les vaches.* Malgré la grande quantité de vaches tenues dans ce district, et l'ancienne réputation du pays sous le rapport de ses laiteries, j'ai trouvé très-peu de remarques à faire sur ce sujet.

L'été on les met dehors au commencement de mai, ou plutôt suivant le tems et la nature du sol dans des pâturages ouverts l'un sur l'autre, et on les y laisse jusqu'à ce qu'on ait quelque regain prêt à les recevoir. J'ai entendu dire qu'on en changeoit d'une pâture dans une autre, mais cet usage n'est pas général ici.

Le traitement d'hiver varie suivant que les

fermes sont d'herbages ou de labours. Dans celles qui ont beaucoup de terres arables, les vaches taries sont tenues dans la cour à la paille (straw yard), jusquè près du tems où elles doivent mettre bas; alors on les met au foin dans une cour séparée, ou dans un petit enclos particulier près de la maison. Dans les fermes qui sont principalement en herbages, on les tient tout l'hiver à l'air sous des hangards, où on les nourrit de foin; car on ne connoît point ici l'usage du nord de l'Angleterre de renfermer le bétail dans cette saison.

4°. *L'emploi du lait*. La nourriture des veaux, le beurre et sur-tout le fromage font le produit principal des fermes de la vallée. Aussi l'article de la laiterie est-il trop important pour le confondre comme nous avons fait jusqu'à présent dans une subdivision de l'article bétail. Je lui destine ici une section séparée.

5°. *Manière de disposer des vaches*. Les vaches sont ainsi que je l'ai dit, vendues avec leurs veaux. Les génisses qui n'ont pas retenu, ou qui ne produisent pas assez de lait, ainsi que les vieilles vaches qu'ordinairement on conserve jusqu'à huit ou neuf ans, sont engraissées comme nous le dirons ci-après, et vendues aux bouchers du pays.

Ainsi, non-seulement les fermiers de ce pays élèvent leurs vaches; mais ils les engraissent sur leurs propres terres, lorsqu'elles ont fait leur tems comme vaches à lait; arrangement agréable pour l'observateur, et qui par sa simplicité et sa perfection fournit à la réflexion autant de satisfaction que de plaisir. Il peut y avoir quelques situations où ce système ne peut être suivi dans toute son étendue; mais dans beaucoup de cas on ne peut douter de son avantage.

II. *Elèves*. On n'élève guère ici que des génisses pour la laiterie. Leur nombre, par rapport à celui des vaches, varie suivant les circonstances; cela dépend du nombre de veaux-femelles qui naissent en même tems dans la saison d'élever; les demandes de jeunes bêtes; les besoins de la ferme, et les opinions particulières des fermiers. Les principaux éleveurs de la vallée élèvent rarement plus de dix à douze veaux sur quarante vaches, pendant qu'un autre, très-judicieux d'ailleurs, en élève neuf ou dix sur vingt vaches.

Pour rendre compte de la manière dont on élève le jeune bétail, j'ai besoin de ces trois distinctions : les veaux, les bêtes d'un an, et celles de deux.

I. *Les veaux*. Le tems de sevrer dure depuis Noël jusqu'à la Notre-Dame : rarement davan-

tage. Les veaux sevrés plus tard seroient embarrassans pour la laiterie.

La manière de sevrer est assez uniforme, au moins dans son ensemble. Ordinairement, on retire le veau de sa mère à deux ou trois jours pour les mettre au lait chauffé. On varie sur le degré de chaleur. Suivant l'usage des principaux éleveurs de la vallée, le lait est donné au veau à la chaleur de l'échaudage (scalding hot) c'est-à-dire, assez chaud pour qu'on puisse y tenir la main sans se brûler; il arrive souvent que la bouche des veaux en est offensée. Les raisons qu'ils donnent de cet usage, sont que la chaleur du lait empêche les veaux de se dévoyer (scouring); qu'ils profitent mieux; et que cela permet de leur donner du lait écrêmé, aussitôt qu'ils sont retirés à la vache à deux ou trois jours : jamais ils ne leur en donnent d'autre.

C'est ici un usage qui mérite quelques réflexions. La nature a évidemment donné au lait une qualité propre à l'usage du jeune veau; et ce premier lait est inutile pour la laiterie : il est donc raisonnable de laisser teter le veau jusqu'à ce que ce lait puisse être épuisé, ce qui ordinairement arrive au bout de deux ou trois jours. Mais quoiqu'en apparence ce lait soit comme celui de toute autre vache plus avancée, il est probable qu'il a encore des qualités particu-

lières propres et relatives à l'âge tendre du veau. Dans les maisons où l'on alaite (suckling house) autour de la métropole, on sait très-bien, que donner un jeune veau à une vache dont le lait est ancien, c'est lui donner le dévoiement. D'après cela il lui faut quelque correctif pour le rendre propre à l'estomac d'un veau de cet âge : et si nous pouvons juger par cet exemple, chauffer le lait d'une manière décidée lui donne ce correctif nécessaire.

Outre le lait ainsi chauffé, un éleveur judicieux donne à ses veaux des féves écrasées, de l'avoine et du foin coupé. Lorsqu'ils mangent franchement, il faut ajouter graduellement de l'eau dans le lait.

Au printems, il faut les mettre sur un terrein bien garni d'herbe, et telle qu'on puisse encore la faucher lorsqu'on les en retire : et pendant le premier été ils ont la primeur de tous les endroits où on les met.

*Parc à veaux.* Dans ce district le parc des veaux est d'une disposition très-judicieuse et bien simple, quoique parfaitement adaptée à l'objet. Les jeunes veaux, particulièrement ceux qu'on engraisse, veulent être tenus à l'étroit : la tranquillité est essentielle pour qu'ils profitent. Un enclos étendu, ou une longue corde, donne du champ à leur frayeur et à leurs jeux. La pro-

preté et un certain degré de chaleur sont également nécessaires.

Un parc qui peut contenir sept ou huit veaux, peut être disposé ainsi. La place où il doit être formé, doit avoir douze pieds de long sur huit de large. Quatre pieds sont occupés par les veaux, et un pied par l'auge, qui est placée en face : en laissant trois pieds pour le passage, au milieu duquel est la porte. Le plancher est formé de lattes de deux pouces carrés, posées en longueur, et séparées d'un pouce. La clôture du devant est composée de bâtons d'un pouce et demi de diamètre, à neuf pouces de milieu en milieu, et de trois pieds de haut, enfoncés par le bas dans la traverse qui porte le plancher, et de laquelle partent des solives qui se croisent et qui vont s'assembler avec la clôture du fond où elles sont assujetties par une traverse qui, ainsi que la première, entrent dans la clôture des côtés. La traverse du haut a des trous assez larges pour qu'on puisse lever les bâtons, et les ôter pour faire entrer les veaux, dont un est attaché à chaque second bâton, au moyen de deux anneaux de fer, réunis par un tourniquet (swirel); un anneau jouant autour du bâton, et le second recevant un large collier de cuir bouclé au cou du veau. L'auge sert à leur donner la farine d'orge, etc., et à poser les seaux. Deux

veaux boivent dans la même, et y mettent leurs têtes à travers les bâtons. Le plancher de ce parc est à un pied au-dessus de celui de la pièce ou du sol. On croit que les veaux pourroient souffrir du vent qui passeroit par-dessous dans un tems froid, si on l'élevoit davantage. Cela peut cependant être évité, en mettant au-dessous de la litière ou du fumier encore rempli de paille longue.

On doit observer que ces parcs, cages, ou échaffauds (stages) ne sont propres qu'aux veaux qui boivent dans le seau, et non a ceux qui tètent.

Les veaux qu'on engraisse sont tenus dans ces parcs jusqu'à ce qu'on les vende; ceux qu'on élève pour garder, jusqu'à ce qu'ils aient trois semaines ou un mois, ou qu'ils commencent à manger du foin, alors on les attache au ratelier, et on leur donne un peu plus de liberté.

2°. *Bêtes d'un an.* On leur donne le meilleur foin de la ferme pendant le premier hiver, et l'été suivant une pâture convenable. Si la ferme possède quelqu'herbage grossier, on le leur destine pour cette saison.

3°. *Bêtes de deux ans.* Les génisses sont généralement mises à la paille, le second hiver, à moins qu'elles n'aient connu le taureau l'été précédent, auquel cas on les nourrit de foin.

Mais l'usage qui prévaut, est de ne les faire porter que l'été d'après, ensorte qu'elles donnent du lait à trois ans.

III. *Bétail à l'engrais.* Le district que nous examinons ne peut être regardé comme un pays d'engrais, la laiterie étant son principal objet; cependant chaque année on y engraisse nombre d'animaux.

Il y a deux espèces d'engrais distincts dans cette vallée, l'un propre à un pays de laiterie, qui consiste à engraisser les vaches stériles ou vieilles; l'autre qui appartient à un pays d'engrais, et qui consiste à acheter du bétail dans le dessein de l'engraisser : sorte d'engrais pratiqué seulement par quelques particuliers opulens. Quelques-uns cependant pratiquent ce moyen sur une grande échelle, et d'une manière qui leur donne droit à une attention particulière.

Ces deux espèces d'engrais demandent à être examinés séparément. Non-seulement elles sont pratiquées par deux ordres distincts de personnes, mais encore la nourriture, le bétail, la manière d'engraisser, et jusqu'aux marchés sont différens. Dans l'une, les animaux sont tenus dans des enclos, parcs, ou dans des champs où on leur donne du fourrage en plein air, et

avec du foin seulement; dans l'autre, ils le sont à l'écurie avec du foin et du pain d'huile.

1°. *Engrais en plein air.* La nourriture, dans cette supposition, est de l'herbe et du foin uniquement. Quelquefois on rafraîchit le bétail avec de l'herbe d'été, et on le finit avec le regain; mais plus ordinairement on le commence avec de l'herbe, et on le finit avec du foin, qui, dans ce pays, lorsqu'il est recueilli avec soin, est regardé comme presqu'aussi bon pour engraisser que l'herbe.

Indépendamment du bétail produit par les vacheries, un nombre considérable de bêtes galloises de la petite espèce, et généralement des vaches ou des génisses, ainsi que quelques bœufs d'Herefordshire, sont engraissés de cette manière.

La manière de gouverner ce bétail pendant l'été ne présente rien d'extraordinaire ni d'instructif : seulement on le met sur les pâtures les plus éloignées, afin de laisser les plus proches et les meilleures pour les vaches à lait, et éloigner les premières du mâle autant que cela est possible.

Ce qui concerne l'hiver mérite plus d'attention. On commence à les engraisser dehors pendant que le bétail est encore à l'herbe ; on leur fournit là du foin dès que l'herbe commence à

décliner, ou que le mauvais tems commence à se faire sentir. Dès que l'herbe est absolument finie, ou que le tems est devenu sévère, on les conduit dans un petit enclos (small dry grass enclosure), près de la maison, qu'on nomme dans le pays terrein à fourrage (fadering ground) (terrein où le bétail est nourri au sec avec du fourrage en plein air), où ils ont du foin à pleine pitance trois fois le jour dans de grands paniers (1);

---

(1) *Rodden cribs.* Ce sont de grands paniers ou mannes, faits avec les branches du sommet de gros saules étêtés. Ils ont environ six pieds de diamètre. La hauteur de leurs bords est de deux pieds et demi ; mais les bâtons qui en forment la charpente s'élèvent d'un pied au-dessus de ces bords. La distance entre les bâtons est de quatorze pouces, et leur grosseur celle d'un gros pieu de haie.

Pour faire ces paniers, on enfonce circulairement dans la terre, et d'un diamètre convenable, les gros piquets ; puis à commencer par le bas, on les entrelace avec les plus grosses verges qui sont d'abord de la grosseur d'un pieu de haie, et finissent par celles d'un fort ozier, et cela à la manière ordinaire des ouvrages de vannerie. Sur ces premiers on met les verges les plus foibles, attendu que le milieu a moins besoin de force, et qu'il la faut réserver pour le haut. C'est dans cet entrelacement des verges et dans la manière de les arrêter, que consiste l'art de l'ouvrier. Quelques-uns courbent ces grosses verges à un feu de paille, d'autres les courbent à froid, un homme les tirant avec une corde, pendant qu'un autre les fait ployer autour des gros piquets en les frappant avec un

ou bien il est tenu dans des cours où on lui donne le foin dans des espèces de mangeoires formées en ozier le long des palissades, ou dans de grandes mannes qu'on place au milieu de la cour.

Assez souvent, pour manger dans ces mannes ou mangeoires, le bétail s'agenouille dans la boue; il n'a tout au plus que quelques hangards ouverts pour s'abriter, ou même une petite portion de la cour avec un peu de litière pour se reposer : cependant telle est la propreté et l'intelligence de ces animaux que, lorsqu'ils ont la liberté du choix, ils choisissent de préférence le lieu abrité et propre. J'ai vu une douzaine de beaux bœufs, qui alors valoient bien 20 ou 30 liv. st. pièce, qu'on engraissoit au foin, agenouillés aussi dans la boue pour manger; qui n'avoient pour retraite qu'un petit coin garni de

---

maillet jusqu'à ce qu'ils aient acquis le degré de souplesse nécessaire. Ils sont faits par des ouvriers qui courent le pays, et qui les font avec beaucoup de solidité. Les animaux placent leur cou entre le haut des gros piquets pour manger dans ces paniers; chacun est ainsi fixé à sa place. Cela empêche les grosses bêtes de chasser les plus petites. Le tissu de ces paniers empêche le vent ou le bétail de disperser ou de gâter le foin.

En tout ces paniers sont utiles, simples, bon marché, et s'ils sont bien faits, ils peuvent durer plusieurs années.

litière de chaume dans la cour, et où à peine il y avoit place pour six d'entr'eux. Cependant, à en juger par les apparences et par leur bonne santé, ils paroissoient très-satisfaits de leur sort. Le parc étoit tout ouvert avec quelques arbres seulement, mais il étoit abrité du nord et de l'est.

Les progrès de cette sorte de bétail à l'engrais, dépendent beaucoup de la taille convenable. Les bêtes galloises, si elles ont été achetées en été et de bonne heure, deviendront suffisamment grasses avec de l'herbe seulement; il en est de même de quelques vaches : mais en général on les finira avec du foin. Si les vaches mises au regain n'engraissent pas avec le foin pour le mois de mai, souvent on les vend comme bétail avancé aux engraisseurs de ce district ou des autres. Les bœufs ne sont ordinairement gras qu'au bout de dix mois ou d'un an. Cette sorte de bétail, en exceptant toutefois les bœufs, est achetée par les bouchers du voisinage.

En estimant la valeur du bétail gras ici, le bénéfice du boucher sur une génisse de 10 ou 12 liv. st. est d'une ou deux guinées (1).

(1) Voici le produit par semaine qu'on peut espérer de chaque pièce de bétail :

| | | |
|---|---|---|
| Une vache galloise de . . | 1 sh. 6 d. | à 2 sh. |
| Une vache à lait de . . . | 1 sh. | à 8 sh. |
| Un bœuf do. . . . . . | 3 sh. | à 3 sh. 6 d. |

2°. *Engrais dans l'étable.* Ceci doit être considéré comme un usage nouveau dans l'économie rurale de l'Angleterre.

L'herbe est la nourriture naturelle du bétail à l'engrais. Le foin a probablement été d'abord en usage pour l'engrais d'hiver. Le grain a sans doute été employé au même usage de tems immémorial. Il y a à-peu-près un siècle qu'on a commencé à se servir de turneps. Mais le marc de la graine de lin dont l'huile a été exprimée, qui est l'ingrédient principal de la pratique dont nous nous occupons, n'a été employé que depuis la moitié de cette période, et même ce n'est que depuis vingt à trente ans qu'on l'emploie généralement.

Aujourd'hui c'est un objet de commerce pour servir à l'engrais d'hiver du bétail dans diverses parties de cette île, mais nulle part on ne l'emploie en aussi grande quantité qu'ici. Je connois deux personnes qui engraissent annuellement de cent à cent cinquante pièces de gros bétail, et une troisième qui en engraisse un bien plus grand nombre, non au marc d'huile seul, mais avec la nourriture et de la manière que je vais rapporter.

En donnant le détail de cette pratique, il est nécessaire de considérer séparément :

1°. La situation et le sol de ce district.

2°. La nourriture et autres objets servant à engraisser.

3°. L'espèce, le sexe et l'âge du bétail à engraisser.

4°. Les lieux où l'on achète et les signes à observer.

5°. La manière de traiter le bétail l'été.

6°. L'hiver.

7°. Le marché.

8°. Le produit.

1°. *Situation.* Cette manière d'engraisser est usitée dans le voisinage de Glocester, Tewkesbury et Upton. Le sol, soit dans les prairies, soit sur les hauteurs, est pour la plus grande partie riche, sain et hâtif. Les hauteurs fournissant des pâturages et les prairies du foin de la meilleure qualité, si on en excepte les bords des marais salans, il y a peu de situation qui convienne mieux pour des engrais d'été, et la navigation de la Severn est favorable aux engrais d'hiver. Nous pouvons ajouter à ces avantages celui d'une des plus belles races de bétail que l'île possède, élevée sur le lieu et si près de la métropole, que le marché est, pour ainsi dire, sous la main.

2°. La nourriture adoptée pour engraisser dans l'étable est le foin, le grain, le pain d'huile, la graine de lin.

Le foin forme le fond de la nourriture, étant toujours joint aux autres articles, généralement dans son état ordinaire, et rarement coupé avec de la paille, comme dans quelques districts.

Les grains dont on se sert sont l'orge et les féves moulues grossièrement, données seules et au sec; mais ce n'est pas un usage très-répandu dans ce canton.

Le gâteau ou pain d'huile est, après le foin, le principal ingrédient de l'engrais à l'étable, ainsi que je l'ai dit; mais le prix en est devenu si exorbitant, que je crains fort que bientôt il n'absorbe tout le bénéfice du consommateur. Je me rappelle qu'il y a quelques années, des personnes très-expérimentées croyoient qu'on ne pouvoit l'employer pour l'engrais du bétail de manière à pouvoir y faire un gain honnête, à un prix au-dessus de 3 liv. st. la tonne. Aujourd'hui, en 1788, il se vend plus du double dans nombre d'endroits. Le prix le plus bas aux moulins les plus distans est de 5 liv. st.; à ceux de Berkeley et d'Evesham 6 liv. st., et à Stratford 6 liv. st. 10 sh. la tonne. D'ailleurs ces prix varient quelquefois de 20 sh. par tonne. Il y a même quelques années qu'il étoit plus haut encore qu'aujourd'hui.

Le prix extravagant du marc d'huile a engagé quelques personnes intelligentes à essayer la

graine de lin même bouillie en gelée, mêlée avec de la farine, du son ou de la paille hachée. Et d'après les informations que j'ai prises, cette tentative a eu du succès.

Ce nouvel usage exige quelques réflexions. On peut inférer de la rareté et de la cherté du marc d'huile que les demandes sont plus étendues que la quantité qui est à vendre. Par cette raison, si on peut employer la graine de lin avec succès, quand même il n'y auroit que peu de profit, et qu'on ne pourroit en employer qu'une quantité modérée, il en résulteroit toujours l'avantage de diminuer la consommation du marc d'huile, et conséquemment d'en faire baisser le prix.

Il est très-probable même qu'on pourroit l'employer avec plus d'avantage que le marc d'huile au prix où il est. J'ai un échantillon de graine d'Amérique, presqu'égale à la plus belle graine hollandaise; elle peut être importée à 38 ou 40 sh. le quartier de huit boisseaux de Winshester. Supposons que le boisseau pèse cinquante livres, le prix de cette première graine n'est pas de 12 liv. st. la tonne. On pourroit avoir la graine ordinaire à meilleur marché.

Il est de plus probable que la nourriture de qualité supérieure que fournit le marc d'huile, est fournie par l'huile qui n'a pas été exprimée

et qui est restée dans le marc, plutôt que de l'enveloppe de la graine dont le marc paroît composé. En admettant cela, ainsi que la puissance excessive employée pour extraire l'huile, on peut en conclure, sans risquer de se tromper, que la tonne de graine contient plus de deux fois, peut-être encore de cinq, autant de nourriture qu'il en reste dans le marc (1).

Si on examine ce sujet avec partialité, on peut

---

(1) Gelée de graine de lin. La principale objection contre cet article d'engrais est la difficulté de le préparer; il l'a été de la manière suivante dans une circonstance où il a été employé avec succès. La proportion de l'eau qu'on emploie à la quantité de graine est de sept à un. Après avoir infusé dans une partie de cette eau pendant quarante-huit heures, avant de la faire bouillir, on y ajoute le reste de cette eau froide, le tout ensuite bouilli doucement pendant deux heures, remuant souvent pendant l'opération pour l'empêcher de brûler dans la chaudière, et le réduisant à un état de gelée ou de glue. Quand elle est refroidie dans un vase, on la mêle avec de la farine d'orge, du son ou de la paille hachée; on donne à chaque bœuf environ deux quarts de cette gelée par jour, ou quelque chose de plus qu'un quart de graine en quatre jours. C'est dans ce cas un seizième de la quantité moyenne de marc d'huile. Ceci n'est mis en avant que comme une idée générale, non comme une conséquence; la comparaison de l'effet de ces deux articles d'engrais ne peut être produite que par des expériences qu'il est très-important de faire.

dire que l'usage illimité d'un article d'importation étrangère pour l'engrais du bétail peut diminuer les demandes, et conséquemment faire baisser le prix de nos propres productions employées au même usage, au grand détriment de l'intérêt national. Si cependant nous considérons que par l'usage de la graine de lin étrangère on feroit fluer dans ce pays une source du plus excellent engrais connu, et qu'on pourroit alors exporter du froment à un prix qui dédommageroit amplement de celui de la graine de lin; nous sentirons que les intérêts du royaume ne pourroient en souffrir; tandis que considérée sous un autre point de vue plus général, l'introduction de cette graine deviendroit très-utile à la nation. Il paroît, d'une manière positive, que quelques-unes des plus belles parties de ce pays, aujourd'hui dans la détresse, sont dépourvues de retours en objets de commerce en échange de ceux que leur fournissent les manufactures de ce royaume; d'ailleurs on sait que la graine de lin qu'on peut élever à une quantité illimitée, est aujourd'hui de très-peu de valeur dans les marchés américains.

Quoi qu'il en soit, la graine de lin ne peut pas encore être considérée comme un article établi de la nourriture du bétail, dans ce district où le foin, l'herbe et le marc d'huile sont

admis pour l'engrais du bétail, et c'est à ces articles seuls que je bornerai les remarques que je vais présenter.

3°. *Le bétail.* Les animaux soumis à cette espèce d'engrais sont sur-tout des bœufs d'Herefordshire, après qu'ils ont travaillé dans le pays où ils ont été élevés, et qu'ils ont été retirés du travail après le tems des semailles de l'orge, et qu'ils ont été tenus au pâturage l'été et vendus frais, c'est-à-dire, avancés en chair, aux engraisseurs pour l'automne.

Outre ce bétail, quelques bœufs de la grande espèce du Sud-Galles, particulièrement de Glamorganshire, ainsi que des environs de la forêt de Dean et du district de la haute Severn, quelques-uns de Sommersetshire et de Devonshire, sont engraissés ici ; mais considéré collectivement, leur nombre est petit comparé avec celui des bœufs d'Herefordshire, auxquels je me bornerai dans cet examen.

Ces bœufs sont ordinairement engraissés à six ans.

Je ne prétends pas censurer ceux qui font travailler ces animaux dans leurs premières années comme animaux de trait, encore moins les engraisseurs de les engraisser, non plus que les bouchers de les tuer à cet âge où ils sont si utiles ; mais je ne puis m'empêcher d'exprimer

mes regrets de voir détruire, dans la plénitude de sa force et au moment où il rend les plus grands services, un animal aussi propre à la culture que l'est en général le bœuf de six ans de l'Herefordshire.

Ce n'est pas aux engraisseurs que cela doit être imputé. Ils savent par expérience que c'est à cet âge que ces animaux leur rapportent le plus de profit. On dit cependant qu'à sept ans quelques individus peuvent encore croître autant qu'engraisser. Mais après cet âge, ne pouvant plus croître, ils ne peuvent produire d'autre bénéfice que sous le rapport de l'engrais (1).

Il est reconnu qu'un bœuf avancé en âge produit plus de suif qu'un jeune animal qui croît encore. Mais, d'un autre côté, on prétend qu'un bœuf qui a beaucoup travaillé, et qui a été tenu durement, devient grêle, perd la mollesse de ses fibres, et ne réussit pas aussi bien de tous points à l'engrais qu'un animal plus jeune qui a été moins endurci.

---

(1) J'ai rencontré une opinion dans ce district : c'est qu'un bœuf lourd, engorgé, dont les cuisses sont grosses et la chair dure, doit être poussé à un âge plus avancé que ceux d'une constitution différente ; et de plus, qu'il faut le faire travailler jusqu'à ce que ses chairs soient fondues avant de l'engraisser définitivement.

Ceci cependant n'est pas un argument contre la thèse générale : vieux ou jeune, un bœuf ne doit jamais être employé au travail au point de le faire dépérir ; il faut au contraire que dans tous les tems il soit entretenu bien en chair, autant que son état d'activité peut le permettre. Si un cheval qui travaille doit être bien tenu, à plus forte raison doit-on bien nourrir un bœuf dans ce cas, puisqu'on en doit être amplement dédommagé.

Mais les argumens sont superflus lorsqu'on peut s'appuyer de faits. On a l'exemple dans ce district d'un bœuf qui a travaillé quinze ans, et qui, au bout de ce tems, a pu être passablement engraissé. On a encore ici, chez l'engraisseur le plus en réputation, l'exemple bien plus frappant de trois bœufs qui, à l'âge de dix-huit ans, ont été très-bien engraissés dans le même espace de tems nécessaire pour ceux de six ans : je rapporte ce fait avec une grande satisfaction.

4°. *Achat et signes*. Les lieux où on achète sont les foires du comté d'Hereford, dans presque tous les mois de l'année, et c'est là que ceux qui pratiquent l'engrais sur une grande échelle achètent sans cesse et dans tous les tems. Cependant le printems et l'automne sont, ainsi que je l'ai dit, les saisons des achats. On prend les animaux maigres au printems pour les engrais d'été,

et avancés en automne pour être encore mieux engraissés dans les étables.

Les signes favorables que les acquéreurs recherchent dans les individus de cette espèce sont semblables à ceux qu'on observe dans les autres cantons, cependant pas tout-à-fait les mêmes. Dans différens districts, les engraisseurs non-seulement se dirigent différemment dans le choix des animaux, mais encore ils ont différens signes pour déterminer leur jugement : mon opinion est qu'en effet on ne peut partir des mêmes principes lorsqu'il est question de races différentes.

Chaque variété de bétail a une disposition à dégénérer, et chaque variété diffère encore dans cette proposition. C'est ainsi que l'espèce de Glocestershire devient, si elle est négligée, grêle du coffre, légère du derrière et haute sur jambes. Celle d'Herefordshire devient pesante par le corps et engorgée dans ses membres. Celle à longues cornes, au contraire, maigrit du corps, grossit par l'avant, et acquiert une peau épaisse ; tandis que la race d'Holderness tend à l'engorgement du derrière et à la dureté dans la chair.

Ces observations cependant ne sont qu'incidentelles pour tâcher de réunir les opinions discordantes des hommes du métier. Par-tout j'apperçois, parmi les plus expérimentés dans

chaque district, beaucoup trop de captieux dans la manière dont ils cherchent à les répandre : ce qui vient sans doute du desir d'établir la prééminence de l'espèce qu'ils affectionnent, ainsi que du peu de connoissance qu'ils ont des autres.

Le bénéfice de l'engraisseur dépend beaucoup du choix des animaux qu'il veut engraisser; quelle que soit d'ailleurs la race, et quoiqu'un jugement prompt et sûr soit en ce cas comme en tout autre susceptible d'être mûri par la pratique, on peut en réduire les bases en principes. Si une fois on peut établir ces bases d'après le jugement supérieur des hommes expérimentés, cela mettra le novice bien plutôt en état de se diriger sans aucun secours étranger.

Mes propres observations, corrigées, perfectionnées et complettées par ceux qu'une longue expérience a rendus juges compétens sur ce sujet, me mettent en état d'établir comme qualités desirables dans un bœuf de l'espèce d'Herefordshire :

Une apparence générale de santé et de vigueur, les marques d'une maturité suffisante, plus bœuf que bouvillon, ou encore en disposition de croître.

La figure ouverte, agréable, un air de gaîté, le front large.

L'œil plein et vif.

Les cornes coniques ; étendues et luisantes.

La tête petite et l'encolure nette.

Le cou long et conique.

Le coffre profond, la poitrine large (cela est un point essentiel dans un bœuf de travail) et portée en avant (cela est très-recherché ici, soit pour les bœufs soit pour les vaches).

Les os des épaules minces, plats, point saillans quant aux os, mais pleins et meilleurs quant à la chair.

L'échine pleine.

Les reins, la longe larges.

Les hanches larges et de niveau avec l'épine.

Les quartiers allongés et larges à l'extrémité de la croupe.

La croupe égale au niveau général du dos, non pas tombante, ni élevée, ni aigue au-dessus des quartiers. La queue mince et proprement garnie de poils.

Le baril (the barrel) rond et vaste : le corps en tout profond et bien étendu.

Les côtes larges, serrées et plates au-dehors, formant le baril uni et plein ; celles de derrière grande et de bonne longueur.

L'os rond (round bone) petit, serré et point proéminent.

La cuisse nette et régulièrement conique.

Les jambes droites et courtes (1).

Les os au-dessus du genou et du jarret minces (2).

Le pied moyen.

Le sac et le dedans de la cuisse rond et plein.

Le flanc étendu.

La chair par-tout moëlleuse, douce, cédant au toucher d'une manière agréable, sur-tout à l'échine, sur les épaules et sur les côtes.

La peau douce, souple, d'une épaisseur moyenne, et lâche sur les hanches et à l'extrémité de la croupe.

Le poil net, brillant et soyeux, de couleur rouge-pâle, et la face mêlée. Ce dernier signe est regardé comme le caractère distinctif de la véritable race d'Hereford.

Caractères qui doivent faire rejetter un bœuf

---

(1) On peut disputer pour savoir si un bœuf de travail doit avoir les jambes courtes ou d'une moyenne longueur. Ce bétail est naturellement plus pesant et moins actif que le cheval, dont les jambes sont rarement trouvées trop courtes dans le harnois. Néanmoins un bœuf semble avoir besoin de jambes un peu longues pour voyager. Il est à observer cependant que le meilleur bœuf de travail que j'aie vu, avoit les jambes remarquablement courtes.

(2) Dans un bœuf de travail le nerf doit cependant être grand.

d'Herefordshire qu'on veut acheter pour engraisser.

L'apparence générale lente, pesante, molle, désagréable, soit par difformité dans l'ensemble, soit par défaut de maturité.

La figure lourde, stupide et sombre.

L'œil creux et hébêté.

La corne grossière et épaisse.

La tête grosse, massive, l'encolure grossière et forte en cuir:

Le col court, épais, grossier, chargé de cuir et de fanon.

Le haut des épaules large et saillant en dehors (1).

L'échine aigue; c'est-à-dire, s'élevant en tranchant au-dessus du garot, et creuse derrière les épaules.

Les reins serrés et allant en pointe vers l'échine.

Les hanches étroites ou placées au-dessous du niveau général.

La croupe tombante, la queue placée trop

(1) Ceci est la marque qu'on regarde comme la plus réprobative; tandis que dans d'autres districts on y pense à peine. Dans un bœuf de travail, particulièrement pour le harnois, c'est un grand défaut.

haut, et s'élevant au-dessus du niveau de l'épine.

Les quartiers courts, tombans et étroits à l'extrémité de la croupe.

Le baril contracté par le haut, les côtes tombantes à plat de l'échine, et rabattant les entrailles en contre-bas.

Les côtes étroites, trop séparées, laissant comme des espaces vides entr'elles, et donnant au baril la forme de dos d'âne ou de sillon.

L'os rond, gros et saillant, comparé à la hanche.

Les hanches charnues.

Les membres en général gros et lourds.

Les jambes de derrière courbées en dedans au-dessous de la cuisse, et celles de devant aux genoux.

Les jambes longues et épaisses.

Le pied grand, avec les ongles saillans.

Le sac flasque, avec le membre dur et noueux; le flanc abattu.

La chair sur l'échine et les côtes dure.

La peau dure, épaisse et attachée aux os.

Le poil bouffant, pas serré, mort en apparence, fané, pas luisant; symptôme d'une mauvaise santé habituelle.

5°. *Traitement pendant l'été.* J'ai déja dit ailleurs que ce district n'offroit rien de particu-

lier sous ce rapport ; la matière que j'examine ici n'offre rien non plus en ce sens qui mérite d'être détaillé. Je ne prétends cependant pas insinuer qu'il y ait davantage à reprendre ici que dans les autres cantons où l'on engraisse. En effet, ce n'est point dans ce cas l'objet principal, puisqu'il n'est que préparatoire à l'engrais dans l'étable.

6°. *Traitement d'hiver*. Celui-ci, par les raisons exposées ci-dessus, exige d'être analysé et détaillé dans toutes ses parties. Mais avant tout, il est question de décrire les bâtimens où s'opère l'engrais d'hiver.

*Etables à bœufs*. Ce qui caractérise les hangards à bœufs de ce district, et ce qui les distingue de tout ce que j'ai vu ailleurs, est que chaque animal a sa loge et sa cour particulière, dans lesquelles il est en liberté, les occupant tour-à-tour, suivant que ses besoins ou son caprice le dirigent, et ayant une mangeoire et une auge à boire où il va à volonté. Il mange quand il a faim, boit lorsqu'il a soif; il peut se frotter, se lécher, de même que se tenir au frais ou au chaud. La théorie pouvoit difficilement agir sur des principes plus raisonnables. La construction de ces étables varie dans quelques petits détails. Par exemple, quelquefois l'auge est placée près de la mangeoire, dans la loge ou dans la cour;

d'autres différences encore moins matérielles peuvent se rencontrer dans ces bâtimens.

Le plan et les dimensions les plus approuvées, et sur lesquelles plusieurs de ces étables ont été faites, depuis quinze ou vingt ans, sont comme ci-après.

Le bâtiment quinze ou seize pieds de large en dedans des murs, sur une longueur proportionnée au nombre d'animaux. La hauteur des plates-formes est de six pieds, ou six pieds quatre pouces, supportées au nord ou à l'est par un mur fermé ; et du côté du sud ou de l'ouest par des poteaux, sur des dés de pierre, entre les murs des extrémités ; le tout couvert en appentis et en tuile.

Contre le mur du fond, est un passage de trois à quatre pieds de large, formé par une longueur de mangeoires de trois pieds à trois pieds et demi de large de dehors en dehors, par le haut, et qui se retrécissent en dedans, de manière à n'avoir plus que quinze pouces de largeur dans le fond. Leur profondeur perpendiculaire est de quatorze à quinze pouces. La hauteur de la barre du haut jusqu'à terre, est de deux pieds neuf pouces, ou à-peu-près. Les matériaux sont des planches de deux pouces, soutenues par des poteaux et des traverses, et affermies par une forte barre par le haut.

La dimension des étables couvertes est de huit pieds trois pouces de profondeur, sur la même largeur : les petites cours ou parcs sont de la même étendue.

La séparation entre les loges est opérée par de larges claires-voies qui partent du poteau extérieur, et vont jusqu'à un autre poteau élevé contre le côté intérieur de la mangeoire, dont le haut est assujetti à un entrait qui traverse l'étable au-dessus de chaque division, formée comme nous l'avons dit, par deux poteaux.

La séparation de chaque parc ou cour, est formée par une barrière ferrée sur l'angle du poteau extérieur. Elle a toute la distance du poteau au mur de clôture générale de ces cours ; ensorte qu'en la fixant du poteau à ce mur, chaque animal a son étable et sa petite cour, et en la faisant mouvoir d'un poteau sur l'autre, chaque animal est enfermé dans son étable ; et les petites cours réunies ne forment plus qu'une ruelle ou passage, pour rentrer ou sortir chaque individu.

Le mur qui forme la clôture de ces parcs, a autour de quatre pieds de haut ; il est couvert en blocs de scories de cuivre. Au-dehors est un réceptacle pour le fumier, et en dedans, contre le mur, sont les auges pour l'eau, avec un canal pour les remplir. Les auges sont de pierre,

et le canal de briques, couvert avec des dosses.

Ces auges qui ont environ quatorze pouces, sur deux pieds six pouces en dedans, ont une commodité dans leur forme, qui mérite d'être remarquée. Au lieu d'avoir les côtés à plomb et formant un angle droit avec le fond, un des côtés est très-incliné, et forme avec le fond un angle très-obtus. Cette simple variation les rend très-faciles à nettoyer, soit avec la pelle ou le balai.

Le pavé est formé avec des briques très-cuites, posées sur champ dans du mortier; il a une pente assez rapide depuis le mur à un canal, qui en est à trois ou quatre pieds, avec une pente douce, depuis les mangeoires à ce canal, qui sert à réunir les eaux de pluie et les urines qu'il emporte dehors.

A une des extrémités du parallélogramé formé par ces cours, est une pompe, lorsqu'on n'a pas d'eau courante pour fournir de l'eau dans les auges. A l'autre extrémité, est un tas ou une meule de chaume pour la litière qu'on fait dans les loges et non dans les cours.

A un des bouts du bâtiment, est une serre pour le pain d'huile, et à l'autre, la cour ou magazin à la paille, avec une porte à chaque bout de l'allée, pour donner le foin et le pain d'huile.

Je connois plusieurs exemples de pareilles éta-

bles doubles, sur ce plan. L'espace qui les sépare est le réceptacle commun du fumier. Lorsqu'on a besoin d'une vingtaine ou trentaine de ces loges, cet arrangement les renferme dans des bornes plus commodes, et les deux bâtimens, lorsqu'ils sont bien disposés, s'abritent l'un l'autre.

J'ai vu d'autres étables faites sur une plus petite échelle, et presque sur le même plan; mais sans portes. Le bétail y est attaché à la mangeoire ou au poteau de séparation, avec une longue chaîne, qui donne aux animaux la facilité de se frotter, de se lécher et de se mouvoir dans leurs loges. Dans ce cas, l'auge est placée à l'extrémité des séparations, de deux en deux, à la hauteur des mangeoires, avec un canal pour les remplir; chaque auge servant à deux bœufs. Ce plan diminue un peu la dépense, et empêche les animaux de salir leurs mangeoires.

Il y a des particuliers dans ce district, qui ont cinquante et plus de ces loges, soit de l'une ou l'autre manière sur leurs possessions.

A. Le nombre de bœufs qu'on peut engraisser avec une quantité donnée de foin.

B. Les soins qu'on doit leur donner.

C. La saison propre à l'engrais à l'étable.

D. La quantité de pain d'huile à consommer par jour.

E. La manière de donner le foin.

F. Les progrès de l'engrais avec le pain d'huile.

G. Mettre les animaux de la nourriture sèche à l'herbe, sont des sujets à traiter séparément.

A. Le nombre de bœufs pour une certaine quantité de foin, dépend de leur taille, du point auquel ils sont avancés en chair, et de la quantité de pain d'huile qu'on a à leur donner. Dans les endroits où le foin est cher, le pain d'huile devient la principale nourriture; on leur donne alors un peu de foin coupé avec de la paille de froment entre les repas de pain d'huile, pour se dégraisser les dents, comme on dit, et corriger l'extrême richesse du marc d'huile. Dans ce district, au contraire, où le foin est abondant, le marc devient un objet de seconde ligne en bien des cas, le foin étant considéré comme l'article principal de la nourriture et de l'engrais. Un homme que son expérience a distingué des autres engraisseurs, estime qu'un gros bœuf consomme deux tonnes de foin en six mois, joint à quinze cents livres de pain d'huile.

B. Les soins nécessaires dépendent beaucoup des circonstances. On compte généralement un homme par vingt têtes d'animaux, pour couper le foin, briser le marc, donner la nourriture, l'eau, la litière et nettoyer.

C. La saison de l'engrais à l'étable, dure dans

ce district, depuis novembre en mai suivant. On commence lorsque le regain est fini, et que le tems dur se fait sentir ; cela se termine lorsque les bœufs sont gras, ou que la première herbe est assez forte pour le pâturage.

D. Le tems des repas varie suivant la proportion du foin au pain d'huile, et d'autres circonstances encore. Dans l'usage ordinaire, on donne trois fois du foin, le matin, à midi et le soir ; et deux fois du marc, une fois dans la matinée, et une dans l'après-midi. Tel est l'usage dominant pour le nombre de repas, et le tems de les donner.

E. La quantité de marc ou pain d'huile brisé, qu'on donne à chaque animal par fois, est environ le quart d'un picotin, ce qui fait un demi-picotin par jour (1). Lorsqu'on trouve nécessaire d'avancer l'animal pour le tems du marché, on lui en donne quelquefois un peu plus, et même jusqu'à un picotin ; mais alors on le divise en trois repas, ou même davantage ; car il est dan-

(1) On brise le marc ou le pain d'huile dans un grand mortier avec un pilon de bois semblable à un levier, et garni de fer, ou bien avec un marteau dans une auge de bois ; ou bien encore on l'écrase dans un moulin à cidre, on le réduit en morceaux de deux ou trois pouces carrés jusqu'à la plus petite grosseur.

gereux de les rassasier de cette nourriture, qui peut les rendre malades, ou qui peut les rebuter de manière à la refuser pendant plusieurs jours. Dans les cours ou parcs où les bœufs sont ensemble, cela arrive assez souvent, attendu que les maîtres bœufs en mangent plus que leur part; mais dans les étables ou chacun n'a que ce qu'il lui faut, cela ne peut arriver que par l'imprudence de celui qui les soigne.

F. Quant au foin, on le donne suivant ce qui a été dit, sans être coupé, deux ou trois fois par jour, selon le nombre de repas de pain d'huile.

G. Le progrès et le tems nécessaires pour terminer l'engrais, dépendent de la qualité des animaux, de l'état de leur chair lorsqu'on a commencé, et de la quantité de pain d'huile qu'on leur donne. Dans la manière d'engraisser que nous examinons, un gros bœuf, acheté maigre, est ordinairement de dix à douze mois à finir son engrais, pour le marché de Smithfield. Si par exemple, il a été acheté en mai ou en juin, il est à l'herbe pendant l'été, et le regain ensuite, jusqu'à la mi-novembre ou environ; alors il est mis au pain d'huile, pour être envoyé au marché à la Chandeleur, à la Notre-Dame, ou au premier mai, suivant qu'on a été heureux dans l'achat, et suivant les progrès de l'engrais.

Cependant, rarement ils passent tout l'hiver dans l'étable. Les plus avancés y sont mis dès le commencement de la saison; le reste n'a qu'une petite portion de pain d'huile dans des parcs ouverts, ou même du fourrage sur les champs; et à fur et mesure que ceux qui sont à l'étable vont au marché, on les remplace par les mieux disposés de ceux qui sont en liberté.

H. Si les bœufs qu'on a mis à l'étable les derniers ne sont pas finis d'engraisser avant le tems où les herbages peuvent les recevoir au printems, quelquefois on les passe des étables dans les herbages, et on a beaucoup d'exemples où il en a résulté de grands avantages, quoiqu'en général, cela ne soit pas regardé comme un bon usage. Il est suffisamment prouvé cependant qu'il n'y a aucun danger, et que si le bétail n'y fait pas de progrès, au moins il n'y perd rien de ce qu'il avoit précédemment acquis.

Si on continue à leur donner du pain d'huile dans le pâturage, il n'y a pas de doute qu'il n'en résulte un avantage certain. Le bétail gras se vend moins bien en général, à la fin de la saison de l'engrais. Au contraire, les prix remontent de cette époque à celle où les bœufs des herbages sont gras, et ce petit retard devient plus favorable au vendeur.

7°. Le marché de cette espèce de bétail gras,

est Smithfield. Il y est mené par des conducteurs qu'on paie pour cela, mais qui ne sont pas établis comme ceux du Norfolck (voyez l'article du bétail de Norfolck). Ils sont ordinairement huit jours en chemin ; la distance étant de cent milles. Ceux de ce district sont tous consignés à un vendeur (salesman). La dépense pour la conduite, le vendeur et le péage, etc. ; est généralement de 10 shellings par tête.

8°. Le produit des bœufs engraissés de cette manière, suivant la manière vulgaire d'estimer, paroîtra peu considérable. On ne s'attend pas à leur voir produire plus des deux tiers de leur prix d'achat, pour les dix ou douze mois qu'on les a gardés et nourris ; tandis que dans cette île, il y a des espèces de bétail qui doublent, et d'autres de la plus petite espèce qui triplent leur prix originaire dans le même tems et avec la même dépense.

Pour qu'on ne saisisse pas ceci comme un argument contre l'espèce d'Hereford, ou contre la méthode d'engraisser suivie dans le Glocestershire, je dois observer que le bétail de la grosse espèce consomme plus de nourriture que celui d'une plus petite race ; il est plus que probable que cette différence ne suit pas celle de leur prix primitif. Par exemple un bœuf qui a coûté 15 liv., ne consomme pas autant que trois

vaches de 5 liv. chacune, ou cinq génisses de 3 liv. pièce.

Le prix de cette espèce de bœuf en bon état de travail, sortant immédiatement de dessous le joug, et âgé de six ans, est de 10 à 16 liv. st. chaque. D'après la manière de calculer ici, ces animaux mis dans les herbages doivent rapporter 3 shellings et 6 pences par semaine; si on les met au foin et au pain d'huile, ils rapporteront de 6 à 7 shellings; ou bien ceux de la plus grande espèce, tenus et nourris avec le plus de soin, 7 shellings 6 pences par semaine: ce qui donne au bout de dix ou douze mois 7, 9, ou 10 liv. st. de produit. Il n'est pas extraordinaire de voir vendre 25 liv. un bœuf de cette espèce au marché de Smithfield; et l'on m'assure qu'il y a plusieurs exemples de bœufs de cette race d'Herefordshire, engraissés dans ce district, qui ont été vendus 30 liv. st. chacun.

## LAITERIES

### DU

## COMTÉ DE GLOCESTER.

Les objets des laiteries de ce district sont:

1. Les veaux.

II. Le beurre de lait.

III. Le fromage.

IV. Le beurre de petit lait.

V. La nourriture des cochons.

Mais avant de m'étendre sur chacun de ces objets individuellement, il est nécessaire de faire mention de quelques autres qui ont rapport à la totalité des premiers.

1°. Les laitières.

2°. Les laiteries.

5°. Les ustensiles.

4°. Traire le lait.

1°. La conduite ou direction immédiate d'une grande laiterie, particulièrement celles dont le fromage est l'objet principal, n'est pas un petit embarras ; cela exige beaucoup de soins et de travail. Tous les premiers, et beaucoup du dernier retombent sur la personne qui dirige, qui, malgré les secours qu'elle trouve dans ses subordonnés, est obligée de tout voir par elle-même, et doit encore exécuter les opérations les plus difficiles de ses propres mains.

Dans les petites ou moyennes laiteries, cette surveillance difficile est ordinairement exercée par la maîtresse. Quelquefois une servante expérimentée paroît chargée de ce soin.

Trois choses sont sur-tout nécessaires dans

cette direction. La propreté, l'adresse et l'intelligence, ou l'industrie. Sans l'adresse, les deux autres qualités sont inutiles : et le manque de propreté annonce un défaut dans les deux dernières. En effet, la propreté pourroit être regardée comme la première qualité d'une femme de laiterie, car sans elle, il est impossible qu'elle prétende à l'adresse ou à l'industrie.

Les femmes du comté de Glocester, chargées des laiteries, sont au-dessus de tout reproche sur cet article, à en juger par les laiteries que j'ai vues ; et en réalité elles n'ont pas leurs pareilles pour cela, quoiqu'on puisse se tromper sur les apparences. Une fromagerie est une manufacture, une boutique de travail, et d'un travail dur. Cette propreté extérieure et recherchée, qu'on trouve dans certains districts, et qui est caractéristique d'une beurrerie, seroit superflue dans une frómagerie ; si le lieu, les ustensiles, la fromagère et ses aides sont suffisamment propres, pour donner à leur travail la douceur nécessaire, qu'importe la couleur ou l'arrangement. Le torchon à écurer donne une propreté apparente ; mais souvent il est l'ennemi de la propreté. C'est la brosse à échauder seule qui donne la douceur : et nulle part, je ne l'ai vu employer plus diligemment que dans le Glocestershire.

La propreté annonce l'industrie et la diligence; une femme de laiterie est levée ici dès les quatre heures du matin, et travaille avec activité jusqu'au moment de se mettre au lit. Quant à leur adresse, elle paroîtra dans le détail suivant plus que par tout ce que je pourrois en dire ici.

2°. *La laiterie*. La particularité la plus remarquable des chambres où l'on tient le lait, est une porte extérieure ouverte sur une petite cour ou un jardin, tandis que dans d'autres districts la laiterie est reléguée dans un coin avec une petite fenêtre à peine suffisante pour introduire l'air et la lumière; chaque chose y étant introduite, ou emportée par des portes ou des communications intérieures; mais une porte extérieure donne une entrée plus libre à l'air, et introduit la lumière d'une manière plus commode, indépendamment de ce que la propreté y est plus facile. Dans la cour il doit y avoir une fontaine, des bancs et autres commodités pour laver et sécher les ustensiles nécessaires.

Les laiteries en elles-mêmes sont larges et commodes : quinze ou dix-huit pieds sont la dimension d'une laiterie moyenne. Le fromage et le beurre se faisant dans la laiterie, tout le travail se trouve renfermé dans un espace aussi resserré qu'il est possible; une circonstance à observer, c'est que dans une grande laiterie ou

dans une petite, les avantages sont proportionnels. Le pavé est généralement en pierre. Les tablettes sont généralement d'orme ou de frêne.

Quant à l'exposition, lorsque la porte extérieure est bien placée, elle regarde le nord-est, ou le nord-ouest : la croisée au nord; la porte intérieure au sud-ouest sur la cuisine. Une laiterie sur ce plan est aussi commode qu'il est possible à l'art de la faire.

3°. *Les ustensiles*. Le détail des meubles d'une laiterie peut paroître peu intéressant, et même inutile à bien des lecteurs, il est cependant impossible de détailler la manière d'opérer, sans décrire les instrumens nécessaires. La description ne sera guère qu'une définition technique. La clarté l'exige.

*Le seau à traire*. Sa forme est presque celle d'un boisseau : il est fait avec des douves et des cercles; une de ces donves s'élève au-dessus du bord, de trois ou quatre pouces, pour servir de poignée; son diamètre est d'environ quinze pouces, et sa profondeur autour de dix. Les douves de chêne, et les cercles, qui doivent être larges et serrés, en frêne.

*Le rafraîchissoir* (milk cooler). C'est un grand et fort vaisseau, ou seau, en bois, dont la grandeur est proportionnée au nombre de

vaches, de dix-huit pouces à deux pieds de profondeur. Deux de ses douves, à l'extrémité d'un diamètre, s'élèvent au-dessus du bord, avec des trous pour y passer un fort bâton, pour pouvoir le transporter sur les épaules de deux hommes.

*La passoire.* Elle est faite comme un crible, de douze ou quatorze pouces de diamètre, de cinq ou six pouces de profondeur : quelques-unes sont faites en crin, d'autres avec une toile qu'on lave chaque jour. Souvent on met au fond une feuille de fougère, pour empêcher le lait de rejaillir lorsqu'on le verse.

*Le porteur de la passoire.* Il se pose sur le rafraîchissoir pour soutenir la passoire. A une de ses extrémités sont deux traverses pour introduire une des poignées du rafraîchissoir, et l'assujettir. Le bois est du frêne.

*Les plats* (lading dith) la forme ordinaire, mais grands, environ un pied de diamètre.

*Brosses pour les seaux.* Des brosses communes, mais fermes, avec des soies de sanglier, plus longues à l'extrémité pour pénétrer dans les angles. C'est un ustensile qui ne doit jamais manquer dans une laiterie, quoique dans plusieurs districts on n'en ait nulle connoissance.

*L'arbre aux seaux.* Invention simple, ou plutôt.

une pensée qu'on croiroit impossible de ne pas avoir, ayant à sécher les ustensiles d'une laiterie. Cependant il semble qu'on ne l'a eue qu'ici. Ailleurs on pose les seaux sur des murs ou des bancs pour sécher, et le moindre vent les culbute. Une forte branche, garnie de ses plus petites branches écorcées et coupées à une longueur convenable, est fichée en terre dans la cour, et chaque bout de branche qui y est resté forme autant de crochets pour suspendre les seaux ou autre chose.

*Vaisseaux à lait* (skeels). Ce sont des vaisseaux de bois, larges et peu profonds, dans lesquels on fait crêmer le lait. Ils sont faits en manière de cuve, avec des douves et des cercles, et on y pratique des douves plus élevées pour poignées : leurs dimensions varient, de dix-huit pouces à deux pieds et demi de diamètre, et de cinq à sept pouces de profondeur, les douves en chêne et les cercles en frêne.

*Plats à écrêmer*. S'ils sont de bois, il les faut très-minces; communément ils sont d'étain, d'environ huit pouces de diamètre et cinq huitièmes de pouce de profondeur.

*Terrines pour la crême*. On conserve la crême dans des vaisseaux de terre d'une grandeur médiocre.

*Tranche-créme* ( cream slice ). C'est un couteau de bois de la forme à-peu-près d'un couteau de table, de douze à quatorze pouces.

*Baratte*. On se sert ici de barattes verticales en forme de baril. Elles ont une poignée fixe et une mobile. La construction n'en est pas excellente. Le beurre n'est ici qu'un objet de seconde ligne. La baratte du Yorckshire est préférable ; mais cela doit être : là, le beurre est le principal objet.

*Table à beurre et la truelle*. Une table un peu large et une spatule de bois servant à marquer le beurre.

*Empreintes du beurre*. La marque d'une demi-livre de quatre pouces de diamètre.

*Couteau à fromage*. Un manche de bois de quatre à cinq pouces, garni de deux ou trois lames de fer, de douze pouces de long sur un pouce de large près du manche, et se diminuant à trois quarts de pouce vers la pointe avec deux tranchans émoussés, et la pointe arrondie, comme un couteau d'ivoire à couper le papier. La distance entre les lames, qui sont très-minces, et rangées, leur côté plat en face l'une de l'autre, est d'un pouce.

*Eclisses*. De quinze à quinze pouces et demi de diamètre, et d'un pouce et demi à deux pou-

ces de profondeur. Le bois est invariablement de l'orme : quelques-unes sont percées de trous, mais beaucoup n'en ont pas.

*Toiles à fromages*. Elles sont de toile claire, presque comme de la gaze. La grandeur varie suivant les laiteries.

*Presse à fromages*. La construction est variée. Quelquefois elles sont simples, mais dans les fortes laiteries elles sont doubles. La puissance lui est donnée par un poids mort (dead weight) qu'on élève au moyen d'un virevaut, et qui retombe perpendiculairement sur le fromage. Dans les vallées supérieures, ils sont généralement de pierre. La dimension d'un des plus lourds est de vingt-deux pouces carrés sur deux pieds deux pouces de haut, contenant 12,584 pouces cubiques de pierre (freestone), pesant (dans la supposition que chaque pouce pèse une once et demie) quelque chose de plus qu'une demi-tonne

Mais par une expérience exacte, j'ai trouvé qu'un pouce cube de pareille pierre (freestone), des carrières de Gotswold pèse 500 grains. Ainsi calculant la livre (averdupois) à 7,000 livres *troy*, la pierre en question pèse 800 livres.

Les dimensions de trois autres pierres de même grandeur et de la même laiterie, sont de vingt pouces sur quatorze, et deux pieds

quatre pouces de long. Elles contiennent 7840 pouces cubes de la même pierre : conséquemment elles ne pèsent que 500 livres chacune.

Voici l'ancienne construction, qui est très-simple : au centre est fixée une vis de bois qui s'élève perpendiculairement de trois ou quatre pieds au-dessus de la pierre ; elle passe par un trou qui est dans une traverse portée par les côtés de la presse : au-dessus de la traverse est placé un écrou taillé dans un morceau de bois de dix-huit pouces ou deux pieds, et d'un diamètre proportionné à la vis ; chaque extrémité est taillée en poignée, et au moyen de cet écrou la pierre est levée ou baissée. La situation perpendiculaire de la vis tient la base de la pierre de niveau : et pour la fixer davantage, on y pratique une rainure de chaque côté, dans laquelle entre une languette attachée aux deux montans des côtés de la presse.

4°. *Traire*. On trait le matin à cinq heures, et à quatre l'après-midi. On s'y prend de bonne heure, afin d'avoir le tems de terminer le travail avant de se coucher. Dans les grandes vacheries, tout le monde, excepté ceux qui soignent les attelages, s'occupent à traire. Un principal domestique intérieur, nommé *trayeur* (milking man), qu'on a toujours dans les fortes laiteries, est chargé de surveiller cette opéra-

tion, ainsi que de battre le beurre, et de tout ce qui concerne les vaches.

Lorsque la pâture des vaches est près de la ferme, on les amène généralement dans la cour, ou dans un petit enclos destiné à cet usage : si la pâture est éloignée, on y porte les seaux pour traire les vaches sur place, et on en fait de même si le sol de cette pâture est mou, afin d'éviter les allées et venues du bétail qui gâtent la surface de la terre. J'ai vu souvent une voiture à un cheval employée à transporter le lait de la pâture à la ferme. L'usage est de traire les vaches en liberté, et de se servir de sellettes carrées à quatre pieds : en trayant, on appuie le bord des grands seaux dont on sert ici contre deux des pieds de la sellette.

La conduite des différens objets de la laiterie va actuellement occuper notre attention.

I. *Les veaux.* Comme c'est ici le premier produit, et qui est en quelque manière l'origine de la laiterie, c'est le premier objet à considérer. Nous avons déja parlé de la manière d'élever les veaux, il ne sera question ici que de celle de les engraisser.

Comme ce n'est qu'un des objets subordonnés, il ne faut pas s'attendre à des idées bien exactes : les veaux derniers nés sont embarrassans à cause de la fromagerie, et on s'en défait

le plutôt qu'on peut. Il y a cependant une singularité qui doit être remarquée.

Soit qu'on les destine à être élevés ou engraissés, on ne laisse pas teter les veaux plus de deux ou trois jours ; quelquefois on leur donne le lait au seau, dès qu'ils sont nés. Généralement ce lait est passé à la chaudière, et donné au veau plus chaud que la vache ne le produit. On prétend ici que le succès de l'engrais dépend de ce moyen peu naturel ( voyez l'article du bétail du Yorckshire ).

II. *Beurre de lait.* Dans la vallée supérieure, ce beurre est un objet considérable, non-seulement au printems pendant qu'on élève les veaux, et avant qu'on ne commence à faire le fromage, mais même pendant l'été : ce qui vient des espèces de fromages qu'on y fait, et qui, je crois, sont particuliers à la vallée de Glocester. On les nomme *fromages de deux repas* (two meal cheese), c'est-à-dire, faits avec le lait du matin, et celui du soir. Celui du soir est laissé pour crêmer ; on l'écrême le matin suivant, et on l'ajoute à celui qui a été trait cette même matinée franc, et tel que l'a donné la vache.

La manière de faire le beurre exige en conséquence d'être décrite en détail ; particulièrement parce que le beurre de Glocester, qui est distribué par les revendeurs dans des parties

très-éloignées, a une grande réputation. Les états par lesquels il passe sont :

1°. Reposer le lait.

2°. Conserver la crême.

3°. Battre.

4°. Faire le beurre.

5°. Le marché ou le débit.

1°. *Reposer le lait.* Je l'ai vu faire de différentes manières : chaque district a sur cela ses bons ou mauvais usages, comme en tout ce qui concerne l'économie rurale. La meilleure manière que j'aie vu pratiquer ici, est comme il suit :

Après que le lait a séjourné dans le rafraîchissoir (cooler), le tems proportionné a la température de l'atmosphère ; c'est-à-dire, au point de n'avoir plus que quatre-vingts degrés du thermomètre de Farenheit ; on le verse dans les vaisseaux à l'air (skeels), ou dans d'autres, si on n'a pas un nombre suffisant de ces tinettes : ou bien on en laisse une partie dans le rafraîchissoir (1). On le dispense de manière qu'il n'y en ait qu'un pouce de haut dans chaque tinette : profondeur que les laitières éva-

(1) Les vaisseaux d'étain ne sont pas communs dans ce district. J'en ai vu cependant de très-anciens en usage, ce qui prouve qu'il y a longtems qu'ils sont connus ici.

luent par l'immersion de la première phalange de leur doigt, ayant grand soin de placer ces vaisseaux bien de niveau, pour qu'il n'y ait pas plus de profondeur d'un côté que de l'autre. Leur règle est de ne lui donner que la profondeur nécessaire pour qu'il puisse être écrêmé, persuadées qu'elles sont, que moins il y en a, et plus il produit de crême comparativement. Un pouce et demi est une profondeur ordinaire; mais j'ai cependant observé que les filles de laiterie ont assez d'adresse pour l'écrêmer à un pouce. Cela ne peut se faire à la vérité sans le secours d'écrêmoirs d'étain, qui, étant plus minces, écrêment plus franchement que ceux de bois; mais ils exigent une main ferme et exercée pour les manier.

2°. *Conserver la crême.* Des terrines ou plats de terre servent à cet usage. On y remue la crême avec le tranche-crême, mais il me paroît qu'on la change moins fréquemment ici que dans les autres pays de laitage. La crême ici a une disposition particulière à se cailler, et à perdre son état liquide, ce qui exige une sorte de force dans la main pour la remuer; ce qui vient probablement de sa qualité supérieure (1).

(1) Colorer le beurre. En automne, lorsque le beurre devient pâle et couleur de suif, il n'est pas extraordi-

3°. *Battre.* Suivant la pratique que j'ai plus particulièrement observée, cette opération se fait ainsi : si le tems est chaud, la baratte est d'abord raffraîchie avec de l'eau froide, et même on y met de l'eau froide avec la crême, si cela est nécessaire. Si au contraire le tems est froid, la baratte est échaudée avec de l'eau chaude ; et s'il est nécessaire, on en met dans la baratte : et même dans les tems très-froids, la baratte se plaçoit près du feu pendant l'opération.

La crême de la vallée est sujette à monter dans la baratte, ce qui vient sans doute de la richesse de sa substance. Dans ce cas, on en ôte une partie, qu'on remet dès que celle qui est restée dans la baratte est retombée.

L'ouverture de la baratte est scellée avec du beurre, dont on se sert comme d'un mastic : on trouve cela moins embarrassant qu'un linge.

On rompt (breaking) ici avec beaucoup de réserve. Cela est regardé comme capable d'échauffer le beurre dans la baratte.

4°. *Faire le beurre.* En préparant le beurre,

---

naire de voir colorer la crême avant de la mettre dans la baratte ; la matière colorante est la même qu'on emploie pour colorer le fromage, nous en parlerons dans l'article suivant. La méthode de l'emploi est cependant un peu différente.

la première chose qu'on fait est de disposer les différens ustensiles nécessaires à cette opération. Cela consiste en un plat à beurre, la table, l'empreinte et la truelle. On brosse le tout avec de l'eau chaude et du sel, afin d'empêcher le beurre de s'attacher au bois. La brosse doit être serrée et douce. Le sel se saupoudre sur les extrémités lorsqu'elles sont encore mouillées, ou se jette sur la brosse même. Les mains de la beurrière sont préparées de même.

Je vais rapporter les plus petits détails de cette opération telle qu'elle est pratiquée par une des plus excellentes beurrières, dont le beurre manque rarement d'être de la meilleure qualité. Elle diffère de celle que j'ai déja rapportée (voyez Norfolck). C'est vraisemblablement la meilleure manière et la dernière sur laquelle j'aurai occasion de m'appesantir.

Le beurre étant tiré de la baratte et placé dans le plat (skeel) avec une quantité d'eau froide et claire, la laitière en rompt un morceau d'un peu plus d'une livre, et d'une main elle le pétrit dans l'eau, en étendant les doigts en dehors et les rapprochant, pour mieux rompre le beurre dans toutes ses parties et en faire mieux sortir le lait. Chaque fois qu'elle retire les doigts, le morceau de beurre est roulé au fond du plat, l'autre main le reprenant en sens contraire, et

le retravaillant de nouveau de la même manière. Après que cela a été répété plusieurs fois, ce premier rouleau est mis sur la table, et on travaille à en former un autre.

Le tout ayant été préparé de cette manière, l'eau qui a servi est versée dans la tinette au petit lait (1). On lave le plat, et on y étend un peu plus de la moitié du beurre sans beaucoup de façon, mais mince. On jette ensuite du sel sur la surface raboteuse de ce beurre, on y étend le reste et on le saupoudre de nouveau.

La beurrière roule ensuite le tout en un seul morceau, qu'elle écrase avec la paume de la main, en écartant les doigts comme avant, repoussant le beurre, rapprochant les doigts partiellement à chaque fois, et rendant ainsi la surface du beurre extrêmement raboteuse au fond du plat.

On y jette de l'eau de nouveau, et on le roule encore en un seul morceau, on le rompt encore de la manière qui a été dite, et reforme en rou-

(1) Le lait de beurre. On le laisse aigrir ici pour les cochons, mêlé avec le petit lait, non par l'effet d'aucun principe réfléchi, mais par convenance. En hiver, lorsque le lait de beurre est doux, on le mêle avec du lait pour faire du fromage pour la maison. Il fournit beaucoup de caillé, mais il a de l'amertume. Aussi cela est regardé comme une pauvre économie.

leau. Il est ensuite divisé en morceaux d'une livre, et repétri dans l'eau comme au commencement.

Le beurre alors est placé une seconde fois sur la table, sur laquelle on ne manque pas de jetter de l'eau chaque fois qu'on l'y pose. La saumure qui est dans le plat étant vidée, les morceaux sont encore pétris séparément avec une main au fond du plat ; et lorsque l'eau en est épurée, on les met en rouleaux courts, et on les range contre les bords du plat.

Alors on retire les bassins de la balance de l'eau salée qui est sortie du beurre dans laquelle on les a plongés pendant la dernière opération, on divise le beurre en pains d'une demi-livre, qu'on remet dans le plat ou sur la table ; on les prépare pour recevoir l'empreinte, en le pétrissant à sec contre le fond du plat ; on leur donne une forme conique avec la paume de la main et les doigts serrés, en formant avec la paume un angle droit. On pose alors la pointe du cône au centre de l'empreinte ; et en comprimant la base jusqu'à ce que l'empreinte soit totalement couverte, on passe le doigt tout autour pour rassembler les parties qui s'écartent et les réunir au morceau ; enfin on pare et on unit proprement le pain avec la truelle, on le place sur la table, et on enlève l'empreinte qui laisse le pain

de quatre pouces de diamètre sur un pouce et demi d'épaisseur (1).

Si l'empreinte ne quitte pas le pain de beurre avec facilité, on appuie la main contre le pain pour le séparer; et si le beurre se trouve trop adhérent au bois, on échaude l'empreinte, on la sale et on la brosse jusqu'à ce qu'elle se détache franchement; on se garde bien de souffler dessus comme cela se fait dans beaucoup d'endroits, ce qui n'est pas propre. On laisse les pains pendant une nuit sur la table pour se raffermir; le matin suivant on les met dans l'eau fraîche, avant de

---

(1) Jauge du beurre. Un pouce cube de beurre bien travaillé pèse deux cent trente grains, ou quelque chose de plus qu'une once *averdupois*. Ainsi une livre *averdupois* de ce beurre contient un peu plus de trente pouces cubes (30 p. 4 l.), et la livre en usage dans ce district (18 onces) contient plus de 34 pouces (34 p. 25 l.), la demi-livre quelque chose de plus de dix-sept pouces. Ainsi un pain de demi-livre, empreint de quatre pouces juste de diamètre, s'il a été fait en conscience et bien pesé, doit avoir un pouce $\frac{4}{3638}$ d'épaisseur.

La forme la plus convenable pour un étalon de marché seroit un cube fait sur ce principe; non-seulement il assureroit le poids, mais encore la pureté du beurre; si toutefois on avoit soin de le comprimer dans la jauge, ce qui le dépouilleroit encore de son humidité que les beurrières honnêtes enlèvent à la vérité autant qu'elles le peuvent, mais que les paresseuses ou les friponnes y laissent à dessein pour augmenter le poids.

les renfermer dans les paniers pour les porter au marché.

5°. *Le marché*. Les marchés de beurre pour la vallée supérieure sont Glocester, Cheltenham, Tewkesbury et Evesham. Celui de Glocester est le plus considérable, et le marché de beurre le plus propre que j'aie vu. Le beurre y est apporté en pains de demi-livre, arrangés dans des paniers carrés, d'une manière qui mérite d'être décrite.

Ces paniers sont tous de la même forme : c'est un carré long avec une anse courbée sur le milieu du panier, avec deux couvercles attachés à une traverse placée au-dessous de l'anse. Leur dimension ordinaire est de dix-huit sur quatorze pouces, et dix de profondeur. Ils contiennent douze pains (quatre sur trois) par couche. Lorsque le beurre est ferme, on en met trois couches l'une sur l'autre, ce qui fait dix-huit livres par panier. Lorsqu'il est mou, on n'en met que deux couches ou douze livres. Ceux de la grande espèce ont dix-huit sur vingt-trois pouces, et contiennent vingt pains par couche, ce qui fait trente livres pour les trois. Ces paniers sont mis dans une sorte d'autre panier à cheval (open vallet), avec ordinairement un plus petit pour contre-poids dans l'autre panier d'une selle bien disposée pour cela à laquelle il est attaché solidement, le poids le plus léger étant du même

côté du montoir du cheval que la laitière monte en conservant l'équilibre par son propre poids. Comme on a soin que le panier soit attaché bien de niveau, le mouvement du cheval ne cause aucune altération dans la forme des pains de beurre.

En été, le beurre est toujours enveloppé dans des feuilles vertes d'arroche ou bonne-dame (*atriplex hortensis*), que les laitières sèment exprès dans leurs jardins et qu'elles nomment feuilles à beurre (butter leaves). Elles sont assez grandes, et d'une texture souple et fine, de couleur verd-pâle. Au défaut de ces feuilles, on prend celles de vigne ou de haricot.

En emballant le beurre dans les paniers, on garnit le fond avec un linge épais ployé en deux ou en trois. Sur celui-ci on en met un autre fin et transparent presque comme de la gaze, qu'on a trempé dans de l'eau froide; on y pose les pains chacun sur une grande feuille, avec une plus petite par-dessus. Lorsque la couche inférieure est arrangée, on la couvre d'un des plis du linge sur lequel on forme une seconde couche de la même manière que la première. Arrivé au marché, on ôte le linge; les pains ne sont posés et couverts qu'avec des feuilles pour les laisser voir dans toute leur propreté. Ces feuilles sont non-seulement agréables à voir, elles servent à pré-

server les pains qui, par ce moyen, ne sont touchés ni défigurés, soit en les mettant, soit en les tirant du panier.

III. *Le fromage*. Une des principales raisons qui m'ont engagé à choisir Glocester pour une de mes stations, est le desir de connoître la façon de ses fromages. J'avois appris par expérience dans le Norfolck que si le sol et l'herbage contribuent à la qualité du fromage, la manière de le faire n'y contribue pas moins.

Depuis longtems ce comté est célèbre par l'excellente manière dont on y fait les fromages : c'étoit donc ici que je devois étudier cette partie. Je dois ajouter que si ma propre expérience ne m'a pas conduit à la perfection, elle m'a au moins mis en état de faire des observations exactes sur ce que pratiquent les autres. Une disposition analytique des différens procédés ne permettoit pas qu'aucun détail pût m'échapper, et le thermomètre étoit mon guide dans les occasions difficiles dans lesquelles un jugement sûr et une exactitude précise sont indispensables.

Les objets qui ont attiré mon attention sont : le sol, l'eau, l'herbage, les vaches, la qualité du lait, la manière de colorer, la présure, manière de cailler, manière d'employer le caillé, préparation du fromage ; défaut et qualités, marchés, produit.

Les deux vallées qui sont l'objet de cet examen diffèrent sur cet article en un point important, la qualité du lait. Dans la basse vallée, on fait cailler le lait sortant du pis de la vache ou à-peu-près. Dans la haute vallée, la méthode établie est, ainsi que je l'ai dit, de garder le lait du soir pour l'écrêmer le lendemain matin, et de le joindre au lait nouvellement trait du matin. Le fromage fait avec ce lait se nomme fromage de deux repas ; celui qui est fait avec le lait non écrêmé pur, fromage d'un repas ou de la meilleure façon.

Outre cette différence dans le produit ou dans les espèces de fromages, il en est encore d'autres dans les méthodes des deux vallées. Il est donc nécessaire d'en faire note séparément, de crainte qu'en les mêlant, je ne nuise à la clarté nécessaire en décrivant les détails d'un art si compliqué et si difficile.

J'ai déja décrit le sol, les herbages et les vaches de la haute vallée ; les signes qui restent à examiner sont :

1°. La saison.
2°. La qualité du lait.
3°. La manière de colorer.
4°. La présure.
5°. La manière de cailler.
6°. Préparation du caillé.

7°. Préparation du fromage.

8°. Les marchés.

1°. *La saison.* Le tems de faire le fromage dure sept mois dans ce district, c'est-à-dire, depuis le commencement de mai à la fin d'octobre.

2°. *La qualité du lait.* Nous avons déja expliqué comment le lait est mélangé pour les fromages de deux repas, partie ayant été écrêmé et partie dans son état naturel et sortant de la vache. Mais je crains bien que cette définition ne soit un peu inexacte, et qu'une partie plus ou moins grande du lait du matin ne soit conservée pour crêmer, et ajoutée à celle du lendemain après avoir été écrêmée et privée de sa substance principale : c'est un petit tour du fromager, mais dont il tire peu d'avantage lorsqu'une fois sa friponnerie est connue. Cependant dans les lieux où le sol est d'une richesse supérieure, on peut user de ce moyen avec réserve, sans que le fromage perde de sa qualité.

3°. *Colorer.* C'est encore ici une petite tromperie longtems particulière aux fromagers de ce district, mais qui aujourd'hui est devenue un usage général et connu.

C'est vraisemblablement pour avoir observé qu'au bout d'un certain tems, les fromages produits par certains sols, acquéroient une couleur

jaunâtre qui leur donnoit du prix ; ou parce qu'en effet ils valoient mieux que les autres, ou parce qu'ils plaisoient davantage à l'œil que ceux qui conservoient une couleur pâle, que les fromagers du Glocestershire ont cherché à imiter la nature, et sans doute que dans le commencement cette petite fourberie leur a réussi.

Mais en ceci comme en beaucoup d'autres cas, il est difficile de copier exactement la nature. Cela dépend beaucoup des ingrédiens et de la manière de les employer. S'ils ne sont pas bien choisis, ou qu'ils soient mis en œuvre avec maladresse, la couleur paroît par raies et offense l'œil au lieu de plaire. Si tout cela est bien employé, au contraire, l'artifice peut être confondu avec la réalité.

La drogue qu'on emploie généralement est une préparation d'annotta (1) ; elle vient de

---

(1) *L'annotta* est le produit du *bixa orellana* de Linné. Cette plante et sa propagation sont décrites par Miller. C'est un assez fort buisson ressemblant au lilas. La partie colorante est la pulpe dans laquelle les semences sont renfermées, comme celles de la rose dans la pulpe du gratte-cu. Elle naît dans les parties les plus chaudes de l'Amérique ; ce buisson donne son nom à la baie d'Annotta à la Jamaïque. On dit qu'on y recueilloit autrefois cette couleur ; mais depuis quelques années elle nous vient en sacs non préparée, des établissemens espagnols.

l'Amérique espagnole. Elle nous arrive en Angleterre sous la forme d'une substance argileuse. Néanmoins c'est une substance végétale qu'on emploie dans les teintures.

On a essayé sans succès de l'employer dans son état naturel pour colorer le fromage. La préparation dont on se sert ici est faite par les droguistes de Londres et par ceux du pays ; on la trouve dans les boutiques de Glocester, et des autres villes du district, en rouleaux ou en pains de trois ou quatre onces. Sa couleur et sa contexture ne ressemblent pas mal à de la brique bien cuite : la plus dure et la plus serrée est estimée la meilleure.

Pour s'en servir, on la fait tremper dans du lait pour la disposer à se diviser, ensuite on la frotte contre un caillou uni ou une autre pierre dure ; et pour que les parcelles qui s'en échappent ne soient pas perdues, on fait cette opération sur un plat rempli de lait, dans lequel on trempe de tems en tems le caillou à mesure qu'il se charge des parties colorantes, et cela se fait jusqu'à ce que, par expérience, on trouve le lait suffisamment coloré.

---

Je ne dis rien ici sur la supercherie de colorer le fromage. J'aurai occasion d'en parler lorsque je m'occuperai de la vallée de Berkeley.

Lorsque la pierre et la matière colorante ont été lavées dans le lait, on le remue vivement dans le plat pour empêcher que les parties colorantes ne se désunissent ; et après l'avoir laissé reposer quelques momens, on le décante (de manière à laisser dans le plat le dépôt qui s'y est formé) dans le capuce ou la chausse au fromage. On frotte avec le doigt le sédiment qui est resté au fond du plat pour en détacher toutes les particules les plus déliées, et on y ajoute de nouveau du lait jusqu'à ce que ce sédiment ne contienne plus de parties colorantes : en cela consiste une grande partie de l'adresse. Si quelques fragmens se sont détachés, ils restent au fond du plat, et c'est un avantage que d'avoir une matière assez dure pour ne pas s'égrainer en la frottant.

Le prix de l'annotta est d'environ 10 pences l'once. Cette quantité peut colorer vingt fromages minces de dix à douze livres chaque. Ainsi il en coûte à-peu-près un demi-penny pour colorer chaque fromage.

4°. *La présure*. Ceux qui n'en ont qu'une connoissance superficielle, peuvent en parler d'une manière érudite ; mais les laitières expérimentées sont plus modestes, elles n'attendent de la présure que la coagulation de leur lait, sans porter leur prétention à la faire servir de correc-

tif aux défauts qui peuvent en altérer la qualité.

La base de la présure est l'estomac de veau, dont on tire un extrait par différens procédés, suivant le jugement ou la crédulité de la laitière.

1°. *La préparation de l'estomac de veau*, c'est-à-dire, le nettoyer et le saler, est de leur ressort et leur est abandonnée. Indépendamment de ce qui s'en prépare dans le pays, Londres et l'Irlande en fournissent ici un grand nombre. On les y apporte dans des barils, marinés, et ils sont vendus par les épiciers. Le prix de ceux d'Angleterre est de 6 pences la pièce; ceux d'Irlande n'en coûtent que 4; ils sont beaucoup plus petits : quelques personnes même les soupçonnent d'être des estomacs d'agneaux.

2°. *Préparation de la présure*. Dans les fromageries que j'ai eu occasion d'examiner avec le plus de suite dans la vallée supérieure, je n'ai remarqué aucune manière précise de faire cette préparation. Voici la méthode la plus générale : on sale une certaine quantité de petit lait jusqu'au point où il peut supporter un œuf; on le laisse passer la nuit pour se purger, et le matin on l'écume et on le tire au clair; on y ajoute une quantité égale de dissolution de sel dans de l'eau. On met dans ce mélange un petit paquet d'her-

bes aromatiques, telles que du thim, de l'hysope, et même un peu de poivre noir et de salpêtre : on laisse infuser le tout dans la saumure pendant quelques jours.

Dans six pintes de cette liqueur, on met quatre estomacs de veau anglais, ou une quantité proportionnée d'irlandais ; et lorsqu'ils y ont séjourné trois ou quatre jours, la présure est faite, et on peut s'en servir. Aucune partie de cette préparation n'est bouillie ni même chauffée, et souvent on se borne à faire tremper l'estomac préparé dans de l'eau froide salée. C'est ainsi qu'on en usoit dans une fromagerie que j'ai eu occasion d'observer dans la haute vallée, où le fromage est aussi bon qu'on puisse le faire, ou du moins il en est peu de meilleur : je ne parle que d'après mes propres connoissances.

D'après toutes les observations que j'ai faites, il résulte que pourvu que l'estomac de veau soit bien préparé, la présure n'exige que ce qu'on vient de voir. Cependant, si j'avois à recommander quelque pratique particulière dans ce cas, ce seroit de corriger l'odeur naturelle de cette préparation, par quelqu'infusion aromatique, mais je préférerois pour cela les épices aux herbes.

5°. *Cailler*. Il y a encore ici plusieurs nuances

dans les usages des différentes fromagères, car il n'y en a pas deux qui suivent le même procédé ; ainsi on n'a aucun principe certain d'après lequel on puisse se diriger. Cependant la pratique guidée par l'observation et par un sentiment naturel, peut faire beaucoup, quoiqu'elle ne puisse pas atteindre à ce degré de perfection qu'elle acquiert lorsqu'elle est unie à la théorie.

La maîtresse de la laiterie dont je rapporte ici les usages, possède les avantages naturels et acquis, capables de rendre sa laiterie un véritable objet d'étude, quoiqu'elle ne soit pas des plus considérables. Son père qui étoit un des plus gros fermiers de ce genre, du canton, étoit en possession de la plus belle espèce de vache de la vallée; et sa mère étoit la première fromagère du pays : quant à elle, elle est douée de cette adresse, sans laquelle une femme quelle que soit son éducation, ne peut jamais conduire une laiterie avec un certain degré de supériorité.

Dans le détail de ce que j'ai pratiqué dans le Norfolck, j'ai exposé quelques principes connus, sur la coagulation, ainsi que quelques opinions reçues parmi les laitières sur la nature de ce procédé. Les mêmes opinions sont reçues ici, et même on y joint quelques autres idées, telles que celles-ci, que la quantité du caillé est en

raison du tems que le lait met à se coaguler : cette quantité étant moindre, si l'opération s'est faite avec lenteur.

Que le lait mis chaud dans les tinettes à lait, fait fermenter le fromage, défaut dont je parlerai ci-après.

Et que l'effet est le même, si on rafraîchit le lait qu'on auroit trop chauffé, avec de l'eau froide.

Pour donner quelqu'idée de la pratique de la haute vallée, sur ce point délicat de l'art, je vais détailler quelques observations faites pendant cinq matinées de suite, dans la laiterie dont j'ai parlé.

Mardi, 2 septembre 1783. La qualité du lait est celle que j'ai décrite. Partie du lait écrêmé ajouté froid; partie chauffée dans la chaudière sur le feu, pour lui donner le degré convenable de chaleur; coloré de la manière décrite; une quantité de présure estimée suffisante, ajoutée; le tout remué et mêlé ensemble; le degré exact de la chaleur, quatre-vingt-cinq degrés du thermomètre de Farenheit; la matinée couverte et chaude avec un peu de tonnerre; la chausse ou capuce couverte; mais placés près d'une porte ouverte : néanmoins la coagulation s'est opérée en quarante minutes, beaucoup plutôt qu'on ne s'y attendoit : cela est dû probablement à une

disposition particulière de l'air. La chaleur du caillé et du petit lait, lorsqu'ils ont été rompus et bien mêlés ensemble, étoit de quatre-vingt-deux degrés ; le caillé est regardé comme dur et coriace, quoiqu'un des plus tendres que j'aie encore vus.

Mercredi, 3 septembre. La matinée modérément fraîche ; la chaleur du lait quatre-vingt-trois degrés et demi ; le capuce couvert en partie, et exposé à l'air extérieur comme hier ; caillé au bout de cinq quarts d'heure ; la chaleur du caillé et du petit lait mêlés ensemble, quatre-vingt degrés, mais à la surface, avant le mélange, soixante-dix-sept degrés ; le caillé très-délicat et estimé de bonne qualité.

Jeudi, 4 septembre. La matinée fraîche, un peu de gelée ; le lait chauffé à quatre-vingt-huit degrés ; le capuce mieux couvert, et la porte fermée pendant une partie du tems ; le lait mis à six heures et demie : il a commencé à prendre à sept heures et demie : mais pas assez pour être rompu, jusqu'à huit heures ; une heure et demie. Le petit lait, lorsqu'il a été exactement mêlé, quatre-vingt degrés ; le caillé très-délicat.

Il paroît par là que ce n'est pas la chaleur du lait lorsqu'on le met coaguler, mais celle du petit lait lorsque la coagulation est suffisam-

ment operée, qui donne la qualité au caillé. Mon expérience me conduit à cette idée, et les laitières du Glocestershire connoissent très-bien ce fait par la seule pratique. A mesure que l'automne avance, on augmente la chaleur du lait; et suivant que la matinée varie en température, on varie la chaleur du lait.

Vendredi, 5 septembre. Quoique la matinée ait été douce, la coagulation a été opérée à quatre-vingts degrés! quelle justesse de jugement on montre en ceci! quelle que soit la température de l'air, nous trouvons la chaleur du petit lait, lorsque le caillé est pris, toujours de quatre-vingts degrés; et cela sans le secours du thermomètre, ni d'aucun autre moyen artificiel: mais que ne peut la pratique journalière, secondée du jugement, et d'une scrupuleuse attention!

Samedi, 6 septembre. Ce matin, la coagulation s'est opérée trop promptement. La chaleur du petit lait, après le mélange du caillé étoit de quatre-vingt-cinq degrés complets. Le caillé beaucoup plus dur qu'il ne devroit être. Nous avons ici une preuve de l'inexactitude des sens, et de l'insuffisance du jugement naturel, dans l'opération que nous examinons; souvent il peut rencontrer juste, mais il ne peut jamais être certain. Il faut toujours quelques

secours de la théorie pour obtenir un succès uniforme.

6°. *Manière d'employer le caillé.* Le procédé dans cet état, est divisé en cinq opérations bien distinctes.

1°. Rompre.
2°. Rassembler.
3°. Echauder.
4°. Mettre dans les éclisses.
5°. Conserver le caillé surabondant.

1°. *Rompre.* Ici de nouvelles idées. Pendant que le caillé flotte dans le petit lait, on ne le touche point avec la main (1). Il est rompu, ou plutôt coupé avec le triple couteau à fromage, qui a été décrit. Cette manière de séparer le caillé du petit lait me paroît la meilleure, quoiqu'elle ne soit pas universelle; elle se pratique dans l'intention de conserver les parties grasses dans le fromage, ce qui est très-important dans ceux de deux laits. L'opération se fait de cette manière.

On passe d'abord le couteau à travers le caillé de toute sa profondeur, dans deux ou

(1) Dans une autre fromagerie de beaucoup de réputation, le caillé est rompu quelquefois avec les mains seules dans la manière décrite dans l'article du Norfolck.

trois endroits ; ainsi que tout autour pour le détacher et faciliter l'écoulement du petit lait le plus clair possible. Au bout de cinq ou six minutes, on use du couteau plus franchement : tailladant en tout sens, jusqu'à ce que le caillé soit coupé en petites parties. Le fond est ensuite remué avec le plat, qu'on tient de la main gauche ; et pendant que les morceaux nagent dans le petit lait, on les divise avec le couteau, qu'on tient de la main droite. On continue ainsi à couper avec le couteau, et à remuer avec le plat, jusqu'à ce qu'il ne reste aucune partie excédant la grosseur d'une fève à sa surface.

2°. *Rassembler.* Ayant laissé reposer le caillé pendant une demi-heure, on enlève le petit lait avec le plat, et on le passe par un tamis de crin, dans quelqu'autre vaisseau. Lorsque la majeure partie a été enlevée, le caillé est retiré contre un des côtés du capuce (cowl) et pressé avec le fond du plat : on rassemble ce qui est attaché aux bords avec un couteau ordinaire, et on le met sur la masse principale, qu'on promène autour du vase, dans le reste du petit lait, pour recueillir tout ce qui y reste de particules éparses. Lorsque le tout est réuni, le petit lait est ôté ou décanté, et le caillé reste au fond du capuce.

5°. *Echauder*. C'est je crois une pratique invariable, parmi les fromagères de ce canton, d'échauder le caillé. Cela explique pourquoi on fait coaguler le lait si comparativement froid. Si le caillé délicat, et froid caillé de ce district, étoit converti en fromage, sans avoir été préalablement échaudé, ces fromages auroient besoin de bien plus de tems pour se mûrir au degré nécessaire pour la vente.

La manière d'échauder le caillé diffère de celle qui est pratiquée dans le Norfolck ; là il est échaudé en masse, en jettant de l'eau chaude sur la surface, lorsqu'il est encore au fond du vaisseau au fromage ( chesee tub ) ; ici la masse est divisée en morceaux carrés, avec un couteau ordinaire, et ensuite en petits fragmens gros comme des pois, ou au plus comme des noisettes, avec le triple couteau : on jette sur ces fragmens la liqueur qui sert à échauder, en les remuant vivement, et les mêlant ensemble ; de manière à les échauder aussi généralement et aussi également que cette méthode peut le permettre.

On varie beaucoup ici sur la liqueur qui sert à échauder. Quelques fromagères le font avec du petit lait, réprouvant l'eau pure ; d'autres ne se servent que d'eau, blâmant également le petit

lait, avec autant d'opiniâtreté : tandis que beaucoup d'autres mêlent l'eau et le petit lait (1).

La quantité dépend de celle du caillé : il faut que le caillé puisse flotter, et que le mélange puisse être remué facilement avec le plat.

Une partie de l'échaudage est chauffée au point de l'ébulition ; on le tempère ensuite avec le liquide froid, au point proportionné à l'état du caillé. S'il est délicat, il faut que l'échaudage soit chaud ; s'il est dur, il lui faut un échaudage plus froid.

Aussi les fromagères ont un moyen de rectifier les erreurs de leur sens ou de leur jugement, en opérant la coagulation. Que le caillé soit trop tendre, ou trop dur, elles lui donnent la fermeté desirée, par la chaleur de l'échaudage, et c'est en cela que paroît consister l'adresse supérieure de ces femmes.

Samedi, 6 septembre. Le caillé paroissant trop dur ce matin, le petit lait a été employé moins chaud qu'hier, que le caillé étoit plus tendre. Hier, à cent quarante degrés ; ce matin à cent vingt-cinq degrés.

Mardi, 9 septembre. Ce matin, le caillé a été pris à quatre-vingts degrés ; le petit lait qui

(1) Il semble que le caillé des différens sols exige différens moyens d'échaudage.

a servi à échauder étoit à cent quarante-deux degrés.

Le caillé ayant été agité et mêlé absolument avec l'échaudage, et ayant reposé ensuite peu de minutes, la fromagère a commencé, sans plus de délai, à vider le petit lait. Ce n'est cependant pas l'usage général. Dans quelques fromageries, on laisse séjourner le caillé une demi-heure dans l'échaudage. On voit en cela, ainsi que je l'ai dit, beaucoup de variétés dans les détails de ce procédé.

Mercredi, 24 septembre. Ce matin, le caillé étoit trop tendre; et l'air étant froid, le petit lait pour échauder a été chauffé jusqu'à cent soixante-un degrés, et a séjourné dix minutes sur le caillé : cela a changé l'état de gelée où il étoit, en celui de fermeté et de roideur qu'il a toujours après qu'il a été échaudé.

4°. *Mettre dans les éclisses* (vatting). L'échaudage étant presque totalement enlevé, on pose une éclisse sur le porte-éclisse, qui est placé à travers du vaisseau au fromage, et on y émiette le caillé avec la main, en brisant exactement chaque morceau ou paquet; on en exprime le petit lait avec les mains, en le retirant du vase pour le mettre dans l'éclisse, qu'on incline de tems à autre pour en égoûter le petit lait.

L'éclisse étant remplie et comprimée autant

que cela peut se faire, avec la main seule, et le caillé étant encore empilé au milieu, on jette dessus un linge à fromage, et l'éclisse est retournée. Pendant que le caillé est dans le linge, on plonge l'éclisse dans le petit lait, et on y replace le caillé, le linge en dessous, c'est-à-dire, dans l'éclisse. Les angles formés par le fond de l'éclisse sont émiettés sur le milieu, afin de le bien incorporer avec le reste de la surface qu'on brise à cet effet; on réunit au milieu circulairement, ce qui excède le contenu de l'éclisse, comme auparavant; on relève les coins du linge, on le ploie, et le tout est mis sous la presse (1).

5°. *Conserver le caillé superflu.* Le caillé qui ne peut être contenu dans l'éclisse est conservé ici pour être employé et mêlé avec celui du lendemain. Comme il faut que les fromages pour les facteurs, soient d'une grandeur déterminée,

(1) Il est à observer qu'on n'a ici qu'une seule planche à fromage (cheese board), quel que soit le nombre des éclisses. Le dessous des éclisses étant propre et uni, elles se servent de planche l'une à l'autre; la dernière est la seule qui en ait besoin. On ne se sert pas ici de planches qui entrent dans les éclisses (sinking board) comme dans d'autres cantons, attendu qu'on amasse au centre de l'éclisse une quantité de caillé suffisante pour remplir le vide opéré par la pression.

toutes les éclisses sont du même contenu ; on ne peut donc pas les proportionner à la quantité du caillé, comme lorsqu'on peut en employer de différente grandeur.

Dans le voisinage de Glocester, lorsque la quantité de cet excédent est un peu considérable, comme quatre ou cinq livres, on en fait assez ordinairement un petit fromage pour le marché de cette ville, où il est vendu verd ; c'est-à-dire, à trois semaines ou un mois, au prix de deux deniers et demi ou trois deniers et demi la livre, suivant son degré de maturité. Trois pences sont le prix ordinaire de la livre de ces petits fromages de deux laits.

Quand le caillé restant est en petite quantité, ou bien lorsqu'on n'est pas dans l'usage de faire ces petits fromages, on en exprime le petit lait, autant que possible, et on conserve le caillé de diverses manières. J'ai vu dans la haute vallée, qu'on les mettoit dans un vase de terre, baignant dans l'eau froide. Le lendemain, on l'échaude bien une ou deux fois, on l'émie aussi fin qu'il est possible, pour le bien mêler avec celui du jour ; ou ce qui ne me paroît pas aussi bien, on le met dans le milieu du fromage. En effet, les facteurs disent avec beaucoup de raison, que c'est former au milieu du fromage une masse dure et dépouillée de goût, qu'on ren-

contre trop fréquemment en le coupant. Mêler le vieux caillé plus intimement avec la totalité du nouveau, me paroît également avoir un effet aussi désagréable : les parties du vieux caillé mûrissent plus promptement que le reste, ce qui est aussi déplaisant à la vue qu'à l'odorat.

Dans les petites laiteries, il est impossible de faire des fromages de la taille exigée par les facteurs du comté de Glocester, sans qu'il reste fréquemment du caillé ; mais dans celles ou trois ou quatre fromages sont faits d'une seule fois, on pourroit avec un assortiment d'éclisses, éviter ces restes, et cependant conserver aux fromages leurs dimensions.

7°. *Manière de finir le fromage*. Ceci doit encore être divisé suivant les différens degrés de l'opération.

1°. Manière de les gouverner dans la presse.
2°. *Idem* sur les tablettes de la fromagerie.
3°. Opération de les nettoyer.
4°. Manière de les conserver dans la chambre.

1°. *Sous la presse*. Après que le fromage a séjourné deux ou trois heures sous la presse, on le retire de l'éclisse ; on ôte le linge et on le lave ; on retourne le fromage, on le met dans le même linge et dans la même éclisse comme avant, et on le remet dans la presse.

Le soir, à cinq ou six heures, on le tire de la presse, et on le sale de la manière suivante : on pare, on forme les angles, si cela est nécessaire ; le fromage est placé sur l'éclisse retournée, et on frotte fortement une poignée de sel autour de ses bords, en y laissant tout ce qui s'y est attaché. On prend une autre poignée de sel qu'on jette dessus sa partie supérieure, en le frottant ferme, et en laissant sur la surface tout ce qui peut y rester attaché encore. On le retourne alors dans l'éclisse à nu et sans le linge ; on saupoudre et on frotte encore ce côté, et on le remet sous la presse.

Le matin suivant, il est retourné dans l'éclisse à nu ; on en fait autant le soir. Le lendemain matin, on le retire définitivement de la presse, et on le place sur les tablettes.

Ainsi, chaque fromage est quarante-huit heures dans la presse. A la seconde ou troisième, on le retourne dans la toile ; à la dixième, on enlève le linge et on sale le fromage ; à la vingt-quatrième, on le retourne à nu dans l'éclisse ; à la trente-quatrième de même, et à la quarante-huitième, on le retire absolument (1).

---

(1) *Sage cheese*, fromage de sauge. La manière de le faire est celle-ci. Pour un fromage de dix à douze livres, on prend deux poignées de sauge et une de feuilles de

2°. *Sur les tablettes.* Ici on retourne les fromages nouveaux chaque jour, ou au moins tous les deux ou trois jours, suivant la température de l'air, et la volonté ou le jugement de la fromagère. Si l'air est dur et sec, on tient les portes et fenêtres closes, autant qu'il est possible : s'il est couvert et humide, on y introduit l'air frais autant qu'on peut.

3°. *Nettoyer.* Après que le fromage a resté dix ou douze jours sur les tablettes (plus ou moins, suivant le tems qui se passe d'un lavage à l'autre),

---

souci et de persil ; on les broie et on les laisse infuser une nuit dans du lait. Le matin ce lait devenu verd est décanté et mêlé avec un tiers ou environ de toute la quantité qu'on veut faire cailler. On fait cailler séparément le lait blanc et le lait verd, et on tient le caillé séparé, jusqu'à ce que le tout soit prêt pour être mis en forme. La manière de les mêler dépend du faiseur. Quelques-uns les émient ensemble en les confondant et les mélangeant le plus intimement que faire se peut. D'autres mettent le caillé verd par fragmens irréguliers, ou le coupent en figures régulières avec des moules d'étain faits exprès. En moulant le fromage les figures sont placées extérieurement. On commence par le fond, en émiant le caillé blanc ou jaune entre les figures. A fur et mesure que l'éclisse se remplit, on place d'autres figures contre les côtés, et on finit le dessus de la même manière qu'on a fait le dessous. Le reste de la fabrication est la même que pour les autres fromages.

on le nettoie ; c'est-à-dire, on le lave et on le gratte de la manière suivante. Un grand baquet rempli de petit lait froid, est placé sur le pavé de la laiterie ; on ôte les fromages de dessus les tablettes, et on les y plonge, les y laissant pendant une heure et plus, jusqu'à ce que l'écorce soit devenue souple. On les retire alors l'un après l'antre, et on les ratisse avec un couteau à gaîne, un peu émoussé ; le guidant avec le pouce appuyé fortement contre son côté, pour le retenir et empêcher que l'écorce tendre ne soit offensée : on continue ainsi jusqu'à ce que tout autour les traces du linge et toutes les autres inégalités aient disparu ; on polit et on dresse sur-tout les bords. Ayant été rincés dans le petit lait, et essuyés avec un linge, on en forme une pile à claire-voie, à la manière dont on empile les briques crues, pour les faire sécher, soit devant la croisée, ou tout autre lieu aéré, pour en dissiper l'humidité, après quoi on les reporte dans la chambre aux fromages.

4°. *Les conserver.* Le plancher de la chambre est généralement préparé en le frottant avec des tiges de féves, de pomme de terre, ou de toute autre plante abondante en suc verd, jusqu'à ce qu'il paroisse d'une couleur noirâtre. Si quelque saleté, ou quelqu'inégalité se trouve sur les planches, on les grate avec un couteau, et on

balaie le plancher avec un balai de crin. On y place ensuite les fromages régulièrement en cercles : on les retourne deux fois la semaine ; une fois par semaine on frotte leurs bords fort et ferme avec un linge , on nettoie le plancher , et tous les quinze jours , on le frotte d'herbes nouvelles.

Cette préparation du plancher se pratique pour développer et aider l'écorce bleue ( voyez l'art. de Norfolck ). C'est par cette raison qu'on ne retourne pas trop souvent les fromages ; car plus longtems ils restent du même côté , et plutôt le bleu se développe. Si cependant ils étoient trop longtems sans être retournés , le dessous s'attacheroit au plancher , ce qui pourroit leur faire du tort. Lorsque par accident , ou autrement , quelque partie de l'écorce reste , on la grate. Mais cela arrive rarement dans un pays dont le sol est riche , et tout le soin et le travail nécessaires à cette époque , consistent à retourner les fromages deux fois la semaine , frotter leurs bords une fois pendant ce tems , et renouveller la préparation du plancher une fois tous les quinze jours. Si la chambre au fromage n'est pas assez grande pour qu'ils soient placés tous séparément , on double , triple , ou même quadruple les plus anciens.

Il est étonnant combien les fromages de ce dis-

trict supportent d'être maniés de très-bonne heure : même au tems où on les lave, la fille de laiterie appuie souvent le bord du fromage qu'elle ratisse, sur un autre qui est à plat sur la table, sans le blesser. Au bout d'un mois, on peut les jetter aussi rudement que de vieux fromages, leur écorce est aussi dure que du cuir. Cela doit venir de l'échaudage. Assurément cela ne peut venir de leur maigreur ; car ils sont évidemment plus gras et plus riches que les fromages de lait frais de beaucoup d'autres districts.

8°. *Les marchés de fromage dans la haute vallée.* Dans les grandes fromageries, le fromage est vendu et délivré trois fois l'année, en juillet, à la St.-Michel, et au printems. Dans les petites, deux fois seulement, à la fin de septembre et au printems.

Ce sont sur-tout les facteurs de fromages qui vivent dans ce district ou dans le voisinage, qui achètent ceux-ci. Chaque fromagerie a son facteur attitré, qui prend les fromages année par année, sans les avoir vus, et souvent sans avoir fait aucun marché, avant qu'on les ait envoyés. Il y a véritablement un degré de confiance entre le vendeur et l'acheteur, qu'on rencontre bien rarement parmi les marchands de la campagne. Les meuniers et les marchands de drêche achè-

tent sur la montre ou l'échantillon, et ont soin de bien faire leur marché avant la livraison.

En automne et au printems, les facteurs prennent ces fromages à six semaines, pourvu qu'ils soient sains, fermes et marchands; c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas brisés, soufflés, ou fermentés, défauts que les meilleures fromagères ont peine à prévenir. Pendant l'hiver, pourvu que l'écorce soit percée de manière à laisser une issue à l'air intérieur, les fromages boursoufflés s'affaissent, et au printems ils sont bons à vendre.

La consommation de ces fromages se fait principalement dans les districts de manufactures des autres comtés. Quelques-uns vont au marché de Londres, ou vraisemblablement on les vend comme fromages du Warwickshire : on dit même qu'il en passe dans les marchés étrangers. Leur grosseur est de dix au cent; c'est-à-dire, qu'ils pèsent onze à douze livres chaque.

Le prix des fromages de deux laits varie comme celui des fromages de lait frais (1). A la foire de

---

(1) Cette foire se tient tous les ans, le 28 de septembre, dans la rue de Barton à Glocester. Elle a été longtems le principal marché du fromage de ce district. Autrefois la plus grande partie des fromages des deux vallées y étoit vendue. Aujourd'hui la plupart sont achetés par les facteurs avant la foire. En 1783, il y en avoit à-peu-près

Barton, en 1783, ces derniers ont été vendus de 34 à 36 sh. aux facteurs, qui les achetoient par voitures, à des particuliers qui achetoient au cent pesant. Ceux de deux laits, de 28 à 29 sh. le cent pesant de cent douze livres ; en 1788, ceux de lait frais de 27 à 30 sh., et ceux de deux laits, d'une guinée à 25 sh. ; prix qui auroit paru bien extraordinaire il y a quelques années.

IV. *Beurre de petit lait* (whey butter). C'est un usage invariable ici, de laisser crêmer le petit lait. Le petit peuple ne consomme presque pas d'autre beurre que celui qui vient du petit lait. Avec la propreté et la façon convenable, on peut le rendre très-agréable au goût, et à tous égards préférable, lorsqu'il est tout frais, au beurre ordinaire de districts, où le sol est moins gras.

Le petit lait est mis ici dans un grand baquet, pour crêmer, non en petite quantité de peu de profondeur, comme le lait.

---

vingt voitures, outre un nombre de charges de chevaux exposées en vente ; les facteurs en ont acheté, mais ce sont sur-tout les aubergistes et les détaillans du voisinage. En 1788, la quantité étoit bien plus considérable, environ quarante voitures.

La façon est la même que pour l'autre beurre. Le prix est à-peu-près les deux tiers du beurre de lait, dans le même marché.

## LAITERIES
### DE LA
## VALLÉE DE BERKELEY.

Quoique la grandeur des vacheries ait augmenté ici avec celle des fermes, celles de cent vaches sont regardées comme extraordinaires : il y en a peu de cette importance. Quarante ou cinquante vaches composent une laiterie plus que médiocre.

Ici, comme dans la vallée supérieure, les espèces de vaches sont incertaines. Elles sont du Glocestershire, du nord, et d'une espèce bâtarde, produite par ces deux premières. Il y a cinq ans qu'on disoit que celles du nord perdoient, et que l'ancienne espèce commençoit à regagner dans l'opinion. Cela me rappelle une observation d'une fermière expérimentée, en 1783. Elle assuroit que les vaches du nord, ne donnoient jamais autant de lait, et n'engraissoient pas aussi bien que celles qui sont de la véritable race brun-foncé, du comté de Gloces-

tershire. Cependant, je ne m'apperçois pas qu'elles aient fait aucun progrès. Au contraire, l'espèce à longues cornes me paroît s'être encore multipliée depuis ce tems.

Un homme qui possède des connoissances très-étendues dans l'économie rurale, qui a observé les différentes races de bétail de cette partie de notre île, et dont les remarques sont rarement superficielles, voit cette augmentation récente de vaches du nord, sous un point de vue qui a échappé à l'observation des autres. Il pense que c'est l'effet de circonstances étrangères au mérite comparé de ces deux espèces. Il l'attribue à l'augmentation progressive des prix du produit de la laiterie, pendant une longue suite d'années. Dans ce pays, où le sol excellent des pâturages favorise la laiterie, leur produit est plus fort que celui qui résulte de l'éducation du bétail; comme on a moins élevé, on a été obligé d'acheter des vaches étrangères en plus grande quantité qu'on ne faisoit auparavant. On ne pouvoit les tirer du Glocestershire, non plus que des districts voisins, ni d'aucune autre partie peut-être, que de celles du nord du comté de Stafford, où en effet on les a prises; ce pays faisant son principal objet d'élever le bétail, la laiterie y étant d'un produit beaucoup moins intéressant que dans ces vallées.

En effet, nous voyons la plus grande quantité de ces vaches du nord, sur les fermes dont le sol et la situation sont parfaitement convenables à une laiterie, tandis que dans celles qui n'ont que de médiocres pâturages, distans les uns des autres, l'espèce de Glocester domine toujours, et qu'elle est toujours en grande estime parmi ceux qui en sont en possession.

Rempli de ces idées, l'ingénieux auteur de ces remarques pense, que si le produit des laiteries devoit décliner pendant quelques années encore, et qu'on continuât à gagner autant à élever, qu'on l'a fait dans ces derniers tems, l'introduction du bétail étranger seroit arrêtée; son prix ne seroit plus un sujet de tentation, et leurs places dans les pâturages, seroient occupées par des animaux élevés dans le pays, non de l'espèce du nord, mais de celle de Glocester.

Quoi qu'il en soit, un fait qui me semble bien connu, c'est que les fromages de ce district sont déchus de leur supériorité depuis l'introduction des vaches du nord; un défenseur de l'espèce de Glocester, en concluroit que celle du nord ne vaut rien pour les fromages. Et cependant, des juges très-compétens, les facteurs de fromage, assurent positivement qu'il y a des vacheries composées uniquement de cette espèce de vaches, qui n'ont pas discontinué de faire des fromages

de la première qualité. Les avocats de cette race, assurant de plus que non-seulement leur lait fait d'excellens fromages, mais qu'il produit plus au caillé que celui de la race de Glocester. Je crois qu'on peut conclure de tous ces rapports que l'excellente qualité des fromages de Berkeley ne tient pas à l'espèce de ses vaches.

La manière de gouverner les vaches ici est semblable à celle qu'on suit dans la vallée haute, si ce n'est qu'on y en élève moins : les terres les plus riches ayant été considérées dans ces derniers tems comme trop bonnes pour les employer à cet usage, il ne laisse pas d'y avoir plusieurs fermes où l'on élève sur les revers des collines, et dans les terres les plus froides. Les vaches du nord sont achetées à Glocester. Lorsqu'elles se tarissent, on les engraisse sur la ferme même, ou bien on les vend aux engraisseurs.

Il s'est introduit récemment un vice dans la conduite des vaches de cette vallée, qui doit être remarqué. On dit que celles de beaucoup de vacheries portent trop tôt au printems : leur lait est passé avant la nouvelle sève des herbes en automne. Non-seulement les mois froids de cette saison sont favorables aux fromageries ; mais on croit que le lait rend alors plus de caillé que dans les mois d'été. Je rapporte cette

observation d'après un homme qui mérite une grande confiance par sa connoissance profonde dans tout ce qui a rapport aux laiteries de ce pays. Mais ce défaut dans le produit de l'automne n'est-il pas dû à l'espèce des vaches à longues cornes, qu'on sait produire une abondance de lait après avoir mis bas, mais qui le perd aussi beaucoup plutôt que les autres espèces : c'est au moins le reproche qu'on fait à celles de la première qualité.

*Conduite de la laiterie*. Il est nécessaire de remarquer ici que le canton (hundred) de Berkeley, qui fait une partie considérable du district que nous examinons, a de tout tems été célèbre par la supériorité de ses fromages : ceux que dans le royaume on nomme *fromages de Glocester*, particulièrement les doubles Glocester sont connus dans le comté de ce nom sous celui de *doubles Berkeley ;* ce qui ne vient pas seulement de la bonté supérieure des fromages de ce canton, mais parce qu'il produit la plus grande partie des fromages épais du Glocestershire.

Il est encore bon de prévenir le lecteur que ces fromages étoient plus estimés, il y a quinze ou vingt ans, qu'ils ne le sont aujourd'hui. Comme il pourroit y avoir de l'obscurité dans mes expressions, je crois devoir expliquer que

je ne veux pas dire qu'on ne fait plus dans le Berkeley du fromage de la première qualité ; mais uniquement qu'ils n'y sont plus aussi généralement bons qu'ils l'étoient, il y a quinze ou vingt ans.

Il est nécessaire ici, comme dans les autres articles du même genre, de diviser notre sujet ; ainsi nous allons examiner successivement :

Les fabricans.

Les laiteries.

Les ustensiles.

La manière de traire.

Comme la description des trois derniers articles seroit la même que dans la vallée supérieure, il est inutile de la répéter. Ainsi tout ce qui est nécessaire ici, avant de traiter l'objet essentiel, est de parler de ceux qui y travaillent, particulièrement de ceux qui m'ont communiqué les connoissances que j'ai prises, et dont je vais exposer le procédé.

Une excellente laitière est en telle estime ici, qu'on seroit porté à croire que tout dépend d'elle. On cite des fermes qui ont produit de bons ou de mauvais fromages sous différentes fromagères : même le changement d'une fille de laiterie en a opéré sensiblement dans la qualité du produit.

D'un autre côté, on a également observé que

tous les mêmes coopérateurs avec les mêmes vaches qui produisoient des fromages de la première qualité sur une ferme, n'ont pu, transportés sur une autre, au moins dès le commencement, produire des fromages marchands. En effet, on regarde dans ces deux vallées comme indispensable d'avoir appris à connoître le terrein par deux ou trois expériences avant de pouvoir réussir avec une sorte de certitude. Ces deux circonstances concourent à établir le même fait : que la manière de conduire une fromagerie fait beaucoup à son produit.

J'ai eu occasion d'observer plusieurs laiteries de la vallée de Berkeley, ainsi que les procédés de différentes laitières. Mais celle qui a attiré plus particulièrement mon attention est celle de Maberley, près de Berkeley, dirigée par M^de. Wade, que son éducation, son habileté naturelle et son expérience classent avec justice parmi les premières laitières ou fromagères de ce district. Sa mère possédoit cent vaches.

Elle-même en a toujours tenu quarante ou cinquante, depuis vingt ou trente ans, et ce qui rend son procédé très-intéressant, c'est que c'est l'ancienne manière qui a porté les fromages de Berkeley au plus haut degré de perfection, sans aucune déviation, ou mélange d'usages modernes.

J'ai vu ensuite la laiterie moderne, également distinguée, de M. Bigland, de Frocester, un des hommes les plus capables de m'éclairer sur le sujet que je cherchois à connoître. Comme il achète peut-être la moitié de tous les fromages de cette vallée, il est juge consommé de leur qualité, et comme propriétaire d'une fromagerie de plus de cinquante vaches, tout ce qui a rapport à cette fabrication lui est très-familier. Enfin, comme observateur et homme instruit, il en a plus étudié les détails que quelqu'autre personnage que je connoisse. Je dois ajouter que, quelque grandes que soient ses connoissances, elles sont surpassées par l'obligeance et la franchise avec lesquelles il me les a communiquées. Non-seulement il m'a admis avec toute la liberté possible dans sa laiterie, mais encore il m'a conduit dans ses magazins, et m'a appris de la manière la plus désintéressée, à distinguer les bonnes et les mauvaises qualités des fromages, les défauts et la perfection dont ils sont susceptibles.

Les objets d'une laiterie de ce district sont les mêmes que dans la haute vallée, ce sont :

Les veaux.

Le beurre de lait.

Le fromage.

Le beurre de petit lait.

4. La nourriture des cochons.

Je n'ai rien rencontré de nouveau dans ce qui concerne les deux premiers objets. On ne fait en été qu'une petite quantité de beurre : on regarde chaque livre qu'on en fait comme un vol. C'étoit la façon du fromage qui m'avoit conduit dans ce district, et qui attiroit le plus mon attention. Cependant le beurre de petit lait et les cochons méritent qu'on s'en occupe.

1°. *Le fromage*. L'espèce de ces fromages est quant à la qualité généralement de lait nouveau, ou d'un seul lait, ou bien encore de la meilleure façon, mais ces espèces varient quant à la grandeur. Ils sont simples ou doubles, épais ou minces : les minces, lorsqu'ils sont marchands, pèsent de neuf à douze livres ; les épais de quinze à vingt livres chaque. La grandeur des moules ou éclisses est la même pour tous (environ quinze pouces), la seule différence consistant dans l'épaisseur.

La division du sujet est la même que dans la vallée supérieure.

1°. Le tems de la fabrication.

2°. Qualité du lait.

3°. La couleur.

4°. La présure.

5°. L'emploi du caillé.

6°. La façon du caillé.

7°. Façon du fromage.

8°. Vente.

9°. Produit.

1°. *La saison.* C'est depuis avril en novembre qu'on fait les fromages minces; mais c'est sur-tout pendant les mois de mai, juin et le commencement de juillet qu'on fait les fromages épais. S'ils sont faits trop tard en été, ils ne peuvent acquérir un degré de fermeté suffisant pour être marchands au printems.

2°. *Le lait.* Ici, comme dans la vallée haute, le lait est rarement sans altération ; la coutume me paroissant générale de le dégraisser un peu, il en résulte deux avantages : on gagne aisément par ce moyen un peu d'argent pour aller au marché, tandis que les ouvriers y gagnent un beurre un peu meilleur qu'ils ne l'auroient sans cela ; d'ailleurs le lait écrêmé paroît propre à tempérer la chaleur du lait qu'on vient de traire. Si la quantité du lait écrêmé n'est pas trop grande, ce n'est qu'un péché véniel ; le lait de ce canton étant d'une richesse extraordinaire ; même dégradé au point où il est, les fromages qu'on en fait produisent quelquefois en été une exsudation oléagineuse, qu'on pourroit recueillir de leur surface à pleines éponges.

5°. *La couleur*. L'art de colorer est regardé ici comme une partie très-importante de celui du fromager. On estime beaucoup les ingrédiens propres à cet usage, mais on ne se les procure pas aisément : on ne pourroit guère les trouver que dans un seul endroit ; aussi les facteurs sont-ils attentifs à pourvoir les fromageries où ils se fournissent des matières colorantes de la meilleure qualité. Ainsi nous voyons que colorer n'est point une tromperie obscure, pratiquée par les fromagers pour séduire les facteurs ; mais, au contraire, c'est un procédé bien connu dans la fromagerie à laquelle le facteur contribue par son assistance. Le motif de la faiseuse de fromage est évidemment d'obliger le facteur, sa pratique. Si on demandoit quel intérêt le facteur peut avoir à frelater ainsi un objet de comestible, la réponse sera simple : il ne veut qu'obliger ses pratiques, les débitans, qui n'excitent cet usage abominable que par le motif bas et vil d'obliger aussi leurs pratiques, les consommateurs. La vérité est que le fromage bien coloré est préféré généralement à celui qui ne l'est pas ; que le débitant qui sait cela ne veut pas acheter celui qui est pâle du facteur qui, par la même raison, rebute dans les fromageries celui qui n'est pas coloré.

Dans l'origine, cet usage étoit répréhensible

parce que le but étoit de tromper ; mais les fromagères de nos jours n'ont pas de pareilles intentions. Elles colorent par nécessité et avec des intentions aussi innocentes que tout autre manufacturier qui change la couleur naturelle des matériaux bruts qu'il emploie. Si les amateurs de fromage se mettoient dans la tête de préférer le noir, le bleu ou le rouge au jaune doré, je donnerois bien ma parole que les bonnes fromagères feroient leur possible pour les contenter.

Si cet usage entraînoit l'emploi de quelques substances mal-saines, l'objet seroit important pour le public par ses conséquences. Mais je ne sais pas si jamais personne a cherché à connoître les effets de l'annotta (rocou) (qui est la drogue dont on se sert) sur le corps humain : il est très-possible, malgré tout ce qu'en disent quelques personnes, que ce soit une des inventions les moins nuisibles ; cependant, comme il se pourroit aussi que la santé en fût altérée, je pense que les qualités médicales de cette plante devroient être examinées (1).

---

(1) Il est sans aucun doute que l'*annotta* appartient à une classe de plantes dont beaucoup d'individus sont des poisons. Ceux que cela peut inquiéter peuvent cependant se tranquilliser en pensant que le thé est non-seulement dans la même classe, mais encore du même ordre que la *bixa orellana.*

Il paroît, par des observations suffisamment exactes, qu'une once *averdupois* de cette substance peut colorer plus de deux cents livres de fromage. Or, comme il y a quatre cent trente-sept grains et demi dans une once *averdupois*, il en résulte qu'une livre de fromage moyennement coloré contient deux grains de cette préparation.

Peu d'hommes, parmi ceux dont le fromage est la principale nourriture, en consomment plus d'une livre par jour. On devroit donc examiner si deux grains de cette drogue pris journellement peuvent nuire à la santé. Quant à la petite quantité que les hommes en général en consomment, il ne paroît pas que l'effet qu'elle peut produire sur des estomacs déja rassasiés par d'autres alimens, puisse exciter aucune crainte. Si d'aussi petites quantités pouvoient faire le moindre mal, des milliers d'hommes auroient été empoisonnés. Malgré tout cela, il seroit utile à tout le monde, fabricans ou consommateurs de fromage, de statuer quelque chose à cet égard.

4°. *La présure*. La prudente fermière de Maberley prépare elle-même les estomacs de veaux (vells) qui servent à faire cailler le lait, par la conviction appuyée d'une longue expé-

rience que la bonté de l'opération tient plus à cette partie de la préparation qu'à toute autre.

Sa méthode est la même que celle qui est rapportée à l'article de Norfolck. Lorsqu'ils sont bien propres à force de les laver, on les sale, et on les laisse séjourner quelques jours dans un pot de terre. On les retire alors, on les sale de nouveau après avoir enlevé la première saumure, et on les met ensuite dans des jarres pour les conserver. Rarement elle en emploie au-dessous d'un an, et souvent elle les garde deux et trois ans avant de s'en servir.

Sa méthode pour préparer la présure est de mettre l'estomac de veau dans du sel et de l'eau, qui a été bouillie avec un peu de poivre noir, et d'y ajouter un limon piqué de clous; elle pense que le limon donne plus d'activité à la préparation. Elle dit cependant qu'il lui est arrivé de mettre l'estomac dans un peu d'eau froide, et que le fromage a été aussi bon que ceux qui ont été faits avec de la présure plus recherchée. Jamais elle ne se sert deux fois du même estomac.

La présure dont on se servoit à Frocester étoit préparée de la manière suivante. Dans huit pintes d'eau mettez du sel assez pour qu'un œuf puisse y surnager, ajoutez-y pour un sou de fleur de muscade, autant de clous de gérofle, une

poignée d'églantier odorant et de bourgeons d'aubépine, la grosseur d'une noix d'alun, la même quantité de sel de prunelle, une petite pincée de cochenille, gros comme la moitié d'une noisette, et, si on peut en avoir, deux ou trois feuilles de laurier. Ecrasez l'alun et le sel de prunelle, etc.; mêlez ces divers ingrédiens avec le sel et l'eau, ajoutez-y cinq estomacs de veau, ou s'ils sont petits, mettez-en six ou sept, et dans dix jours ou environ la présure sera bonne à employer.

Voici une autre recette qui m'a été donnée dans cette vallée. Mettez trois poignées de sel dans trois pintes d'eau, un quart d'once de salpêtre, autant de poivre noir qu'il en peut tenir sur une pièce de vingt-quatre sous, une petite quantité d'aigremoine, une branche de thim, une poignée de feuilles d'églantier odorant, une poignée de rejettons rouges d'aubépine, quatre feuilles de sauge, mettez le tout dans l'eau et faites-le bouillir pendant un quart-d'heure, et lorsque la liqueur est froide jettez-y un estomac de veau, et dès le lendemain vous pourrez vous servir de la présure.

Je fais mention de ces différentes préparations de la présure, parce que cela fait une partie du procédé que je rapporte. Ce sont des faits qu'on ne peut omettre. Néanmoins, par tout ce que

j'ai recueilli de personnes qui avoient été à même d'observer les effets de ces différentes présures, leur effet ne tend qu'à dissiper la fadeur que communique l'estomac de veau, et à donner à la présure une odeur agréable.

5°. *Cailler.* On sait déja que la qualité du caillé dépend de la température du lait au moment de la coagulation. On trouve ici que, surtout en été, le lait sortant de la vache est trop chaud pour cailler, et qu'il a besoin d'être refroidi à un certain degré avant d'y ajouter la présure. Si le lait écrêmé de la veille n'est pas suffisant, on y ajoute de l'eau froide pour lui donner la température desirée, et on ne s'est jamais apperçu que cet usage produisit un mauvais effet. Je crois cependant le contraire par ma propre expérience. Dans la vallée haute j'ai vu qu'on évitoit cela avec grand soin. Néanmoins j'ai vu ici les meilleures fromagères jetter un plein seau d'eau dans leur lait, sans en rien redouter de fâcheux. Il est à croire que la qualité spécifique de l'eau y fait beaucoup. Celle de la haute vallée n'est pas de la meilleure qualité. Les eaux de Cheltenham ou d'Harrowgate pourroient avoir de plus mauvais effets encore.

Maberley, 4 octobre 1783. A sept heures et demie du matin, chaleur de l'air dans la laiterie, cinquante-huit degrés; celle du lait lors-

qu'il a été mêlé à la présure, quatre-vingt-six degrés; couvert avec des linges à fromage, il a caillé à huit heures et demie; une heure, à quatre-vingt-quatre degrés; le caillé peu tendre.

La petite perte de chaleur que fournit cet exemple, est probablement occasionnée par la quantité du lait et l'épaisseur de l'air extérieur.

Maberley, 4 octobre 1783. A quatre heures et demie de l'après-midi, l'air à soixante-deux degrés, le lait quatre-vingt-quatre degrés, a caillé à cinq heures et demie; une heure, à quatre-vingt-un degrés et demi; le caillé délicat.

Frocester, 9 octobre 1783. A huit heures moins vingt minutes du matin, chaleur de l'air de la laiterie, cinquante-trois degrés; celle du lait, quatre-vingt-un degrés; couvert d'abord avec des linges à fromage et ensuite avec un drap épais de laine, à neuf heures moins un quart la coagulation ayant commencé à s'opérer, la surface a été rompue avec un plat à écrémer pour hâter l'opération. Pratique assez ordinaire dans cette laiterie, où l'on a coutume de faire cailler le lait à un degré de chaleur assez foible. A neuf heures, la coagulation a été complette; une heure vingt minutes, la chaleur du petit lait soixante-seize degrés; le caillé très-délicat.

6°. *Le caillé.* Maberley, 4 octobre 1783, au

matin. Le caillé rompu avec un double couteau semblable à la description, mais seulement à deux lames, et aussi avec la main, le remuant avec le plat.

Dans cette laiterie, la cuve au fromage est à peine abandonnée un moment dès l'instant où le caillé se forme jusqu'à celui où il est rassemblé en masse. Lorsqu'il se dépose, la fromagère le recueille avec ses mains contre un côté du capuce, en promenant la masse tout autour, de tems en tems, pour mieux rassembler les parties éparses. Le petit lait est ensuite enlevé et versé dans une cuve ovale pour le laisser crêmer. Le caillé étant resté seul, on coupe les bords de la masse qu'on empile au milieu, on taille dans la totalité afin de donner issue au petit lait qui peut rester enfermé dans la masse. Le reste du petit lait est passé par un tamis pour ne laisser perdre aucune partie du caillé, dont les fromagères de ce pays sont très-avares.

Le caillé étant ainsi dégagé de la plus grande partie du petit lait, on le met à nu dans des formes, en le comprimant bien avec les mains, et le rassemblant dans le milieu à l'ordinaire; on jette un linge dessus, ou on l'enveloppe dedans, et on met l'éclisse sous la presse, pour en faire sortir le petit lait plus complettement.

Après dix ou quinze minutes, on retire

l'éclisse de la presse, on en ôte le caillé qu'on remet dans la cuve au fromage; on le brise le plus possible avec les mains, et on le divise encore davantage avec le double couteau.

Alors on l'échaude avec de l'eau adoucie avec un quart de petit lait. (On croit ici qu'il seroit imprudent d'échauder avec du petit lait seul : dans l'idée que le petit lait peut s'aigrir en chauffant). La chaleur de l'échaudage étoit de cent huit degrés. La quantité, un plein seau à traire; versé sur le caillé réduit et divisé en très-petites parties; le tout remué avec vivacité pour le bien mêler avec l'échaudage; la chaleur du mélange, quatre-vingt-quatre degrés.

Après quelques minutes, pour laisser déposer le caillé, on retire l'échaudage, on recueille le caillé, et on le met en forme de la manière suivante. Une fille retire le caillé de la cuve pendant que la fromagère l'arrange dans l'éclisse, toutes deux le pressant fortement avec les mains, pour en exprimer bien l'échaudage.

Lorsque la forme est à moitié remplie, on jette un peu de sel (environ une once) sur la surface, qu'on remue pour le faire pénétrer dans le caillé; on remplit la forme, et on y retourne la masse deux ou trois fois, ayant soin à chaque fois de relever les bords sur le milieu. Enfin, on le retourne dans un linge de

la manière décrite à l'article de la haute vallée, et lorsqu'il est dans la forme, on le met sous la presse.

*Nota*. Une des formes étant trop pleine, et l'autre pas assez, on enleva une tranche très-mince de la surface du premier, qu'on ajouta à l'autre, sans rompre le caillé, pour en mêler ou incorporer les parties.

Maberley, le 4 octobre 1783, au soir. La manière de rompre, de rassembler et de séparer du petit lait, la même que ce matin. La chaleur de l'échaudage, cent six degrés, abaissée à quatre-vingt-dix par la réunion du caillé. La quantité et qualité comme ce matin.

La quantité du caillé étant beaucoup moindre que celle du matin, la chaleur du mélange a dû être plus forte. Il y a ici une finesse d'intelligence particulière : ce n'est pas la chaleur de l'échaudage, mais celle du mélange qui donne au caillé la texture convenable. Cette excellente fromagère le sait très-bien, aussi elle ne verse pas la totalité de l'échaudage; elle remue la mixtion, et ajoute ou retient la liqueur, suivant que l'exige la température du caillé, sur laquelle elle règle celle de la mixtion : ainsi à quatre-vingt-quatre elle échaude à quatre-vingt-quatre, et à quatre-vingt-un et demi avec une chaleur de quatre-vingt-dix.

Frocester, 9 octobre 1783. Le caillé a été rompu avec un double couteau à un tranchant, sans employer les mains d'une manière immédiate; remuant le caillé avec le plat: cette opération a duré environ dix minutes.

Le caillé a mis environ vingt minutes à se déposer, alors on a rassemblé avec le plat, les mains et les bras (hands and arms), contre un des côtés du capuce; le petit lait a été enlevé; le caillé réuni et pressé doucement contre le fond du capuce; mis dans la forme et sous la presse pour exprimer le reste du petit lait.

Il y a ici une différence matérielle entre la pratique des deux vallées: dans la vallée haute, on recommande de presser fortement le caillé contre le fond du capuce: mais le soumettre à la presse est un degré de compression qui ne peut se comparer au premier. Le lait est là par sa nature, moins gras qu'il n'est ici où l'on ne se permet pas de rien perdre de sa graisse; en comprimant fortement le caillé tout frais, on lui facilite le moyen de se dégager de la richesse superflue, qui pourroit le faire lever.

Après avoir séjourné vingt minutes dans la presse, le caillé est remué dans le capuce, très-divisé avec le double couteau, et échaudé avec un plein seau d'eau chaude, tempérée avec du

petit lait à cent vingt-quatre degrés, que l'adjonction du caillé a réduit à quatre-vingt-quinze degrés. J'observe qu'on prétend que si on laisse bouillir l'eau tout est gâté! Quelle finesse, ou quel mystère dans cet art!

L'échaudage qui n'étoit presque que de l'eau, après avoir séjourné quelques minutes sur le caillé est devenu aussi riche et aussi chargé que du petit lait, et couvert d'une huile jaunâtre qui nageoit à sa surface.

7°. *Façon du fromage.* (1) Maberley. — Après avoir resté une heure dans la presse, on remet le caillé dans un linge plus fin, et deux heures après on le sale pour la première fois, et on le remet dans le même linge. L'après-midi ceux qui ont été faits le matin sont retournés et salés encore; ce qu'on répète le matin suivant: la surface de chaque fromage étant salée trois fois, indépendamment de la petite quantité de

---

(1) Les presses que j'ai vues dans cette vallée, étoient pour la plupart chargées en gravier dans des boîtes cubiques, élevées par des virevauts, et qu'on fait retomber perpendiculairement sur les fromages. Celle de Maberley est double, chacune de ses divisions contenant de six à huit fromages minces. Dans les grandes fromageries, surtout dans celles où l'on fait beaucoup de fromages épais, on a besoin de trois ou quatre presses.

sel qui est saupoudré dans le caillé. Le soir suivant, on les met à nu dans la forme, et le lendemain matin on les en retire définitivement : chaque fromage séjournant quarante-huit heures dans la presse.

La manière de saler diffère ici de celle qui a été décrite. Le fromage est salé dans l'éclisse. En le retirant de la presse, on déploie le linge et on découvre le fromage d'abord par-dessus, ensuite on sale les côtés en soulevant avec le linge, de manière à le dégager assez du moule pour que le sel puisse atteindre suffisamment la partie qu'on lui présente, et cela sera répété tout autour jusqu'à ce que la totalité du pourtour soit salée : alors on retourne le fromage de la manière ordinaire ; on sale l'autre côté ; le linge est remis dessus et on le remet dans la presse.

Frocester. Les fromages étant restés de cinq à dix minutes dans la presse, on les met dans des linges secs de la même finesse que ceux qui ont été enlevés. Ils restent dans la presse pendant douze heures ; après quoi on les sale pour la première fois. Douze heures après on les retourne dans le même linge, et on les sale une seconde fois qui est la dernière. Douze heures après on ôte les linges, et on met les fromages à nu dans les formes ; ils y restent aussi long-

tems qu'il reste de la place pour eux dans la presse ; peut-être trois ou quatre jours.

*Caillé superflu.* J'ai observé ici une disposition différente du caillé restant, de celle que j'ai rapportée dans l'article de la haute vallée. On le coupe par tranches, on le sale, et on le laisse sur une forme retournée jusqu'à la fois suivante; alors on l'émie et on le mêle bien avec le caillé nouveau ; mais cet arrangement, quoiqu'il ne diffère l'emploi que de dix ou douze heures, fait du tort au fromage, ainsi il faut l'éviter autant qu'il est possible.

*Fromages sur les tablettes.* Dans une grande fromagerie, les tablettes de la laiterie ne suffisent pas pour les fromages nouveaux. Dans ce cas, on les porte au sortir de la presse dans une chambre haute, garnie de tablettes pour les recevoir. Là on les retourne généralement une fois le jour, et on les gouverne ainsi jusqu'à ce qu'ils aient acquis une fermeté suffisante pour pouvoir être soumis à l'opération du lavage : opération qui est répétée tous les trois, quatre, ou cinq semaines, suivant que la convenance, et le défaut de place peuvent l'exiger.

*Nettoyer.* Cela se fait de la manière déja décrite. Dans quelques fromageries on se sert d'eau, au lieu de petit lait ; et en automne lorsque le tems devient froid, on chauffe l'eau modéré-

ment : car l'eau chaude amolliroit trop la peau.

Dans l'opération du lavage on connoît la solidité des fromages, par leur pesanteur spécifique ; en observant ceux qui surnagent, ou ceux qui enfoncent dans l'eau. Dans ce dernier cas, ils sont jugés d'une fermeté suffisante : s'ils surnagent ils sont levés, c'est-à-dire, poreux, ou vides au milieu. Il paroît que c'est un indice bien simple et bien certain.

*Colorer.* Les fromages d'une riche qualité, bien faits, et sur-tout produits par un sol particulier, acquièrent par l'âge une couleur jaspée ou bigarrée, particulièrement près de la surface, qui devient rougeâtre. Cet effet est assez fréquent dans le fromage de Cheshire, à qui jusqu'à ces derniers tems, on laissoit sa couleur naturelle, et dont les parties rougeâtres se voient à travers la pâleur de la pâte. J'ai remarqué la même chose dans celui de Glocester, lorsqu'il est d'une qualité très-fine, et qu'il est très-vieux.

Je n'ai pu découvrir à quelle époque, ni par qui cette imitation a été d'abord pratiquée ; néanmoins, c'est une invention récente, et comme la couleur intérieure, elle doit sa naissance à la fraude; c'étoit un tour d'adresse pour attraper les acheteurs. Aujourd'hui, les motifs sont très-différens. Cet usage ne plaît à aucune fromagère, elles colorent avec plaisir l'intérieur ; mais quoi-

que ce bariolage extérieur se fasse avec moins de peine et de dépense, elles s'y livrent avec répugnance, et n'en parlent qu'avec dégoût, sur-tout les plus expérimentées, qui préfèrent le disque bleu à bord jaune, à cette rougeur artificielle.

Aujourd'hui cette peinture n'est pratiquée que comme un caractéristique. Elle se fait sur la demande des acheteurs immédiats; qui ne peuvent les vendre comme fromages de Glocester, sans être soupçonnés d'en imposer, à moins qu'ils ne portent ce caractère.

Ci-devant les fromages de Glocester étoient reconnus par la vivacité de leur couleur intérieure. C'étoit alors leur caractère; mais l'art de colorer s'étant répandu dans les autres districts pendant quelque tems, ce caractère a cessé d'appartenir exclusivement à l'espèce de Glocester. Cependant ce fromage étoit toujours très-estimé; il falloit quelque moyen de le distinguer à l'extérieur : c'est donc une question de savoir si la couleur extérieure ne lui a pas été donnée comme un signe caractéristique pour tromper. Quoi qu'il en soit, il ne tardera pas à perdre cette marque distinctive, s'il ne l'a pas encore perdue. L'art de peindre le fromage a déja fait de grands progrès, et bientôt deviendra une pratique générale.

Ainsi, il paroît que les fromagères de Glocester, souffrent elles-mêmes de leurs propres artifices. Si elles n'avoient pas donné l'exemple de tous ces barbouillages, leurs fromages auroient toujours été reconnus par l'éclat naturel du bleu de leur ceinture à bordures dorées. On voit encore par là que c'est ce pays qui donne l'exemple et le ton aux autres. Les fromagères de Glocester ont cependant un moyen de rendre à leurs productions un caractère difficile, pour ne pas dire impossible à imiter, et d'expier en même tems les péchés de leurs ancêtres. Si elles avoient seulement le courage d'abandonner leurs fromages pendant une seule saison, à leur couleur naturelle, leur véritable caractère leur seroit rendu, et la mode des fromages sans couleur ne manqueroit pas de s'établir. Celles des autres districts les imiteroient, et on seroit débarrassé de ce procédé sale, et au moins inutile, par un moyen beaucoup plus simple et plus efficace que tous les règlemens qu'on pourroit faire. Si un certain seigneur vouloit signifier ses intentions à cet égard dans ses terres, il est trop aimé de ses fermiers, pour qu'ils souffrissent que leurs fromages se présentassent au marché sous une autre couleur que celle qui leur est naturelle.

*Traitement sur le plancher.* Les fromages

étant lavés, et ensuite déguisés d'une manière qui ne mérite pas d'être rapportée (1), on les porte dans la chambre aux fromages, ce qui fait ce que j'appelle le *second âge*. Dans quelques fromageries, le plancher est préparé avec des herbes vertes et succulentes, comme je l'ai décrit précédemment; dans d'autres, on le frotte seulement et très-proprement avec un linge. Les fromages jaspés en rouge n'ont pas besoin de bleuir. Cependant il y a des gens qui prétendent que le suc des herbes est utile, soit pour entretenir la souplesse de l'écorce et l'empêcher de se fendre, soit pour tuer les mittes. On les retourne deux fois la semaine; tous les quinze jours on les frotte avec un linge, et on les laisse en cet état jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour être posés sur le côté, ou pour être empilés.

*Traitement des fromages marchands.* De la chambre aux fromages, on les porte dans d'au-

(1) Je vais cependant rapporter cette pratique puisqu'elle est encore en usage. Les matières colorantes sont le brun d'Espagne et le rouge d'Inde; quelquefois on les mêle, quelquefois on les emploie seuls. La méthode varie. Quelques fromagères, lorsque la couleur est encore humide, l'enlèvent par-ci, par-là, en la frottant avec du linge. D'autres l'appliquent par pincées sèches sur la surface encore humide, irrégulièrement et en frottant avec la main. Cette dernière manière est le coup de maître.

tres chambres, où on les place sur le côté et en rond, ou bien on les empile à une hauteur proportionnée à leur degré de sécheresse, et ils y restent jusqu'à ce qu'on les envoie au marché. Si dans une grande fromagerie, on ne les enlève pas à des tems marqués, chaque chambre de la maison, ou du moins celles des étages supérieurs, sont remplies de fromages.

8°. *Les marchés.* Les facteurs enlèvent tous les fromages ici, comme dans la vallée de Glocester; ces facteurs sont en réalité des marchands. Presque tout le produit de la vallée de Berkeley, passe par les mains de deux hommes, M. Bigland, de Frocester, et M. Hicks, de Berkeley. Chaque marchand a ses fromageries attitrées, qui le fournissent tous les ans, aux prix arrêtés pour les différentes qualités, ou à ceux qui ont cours, et souvent sans aucune stipulation antérieure.

9°. *Produit.* Ceci peut être considéré sous trois rapports qui doivent être distingués.

1°. Le produit d'une quantité de lait donnée.

2°. Le produit annuel d'une vache.

3°. Le produit annuel du district.

1°. *Produit du lait.* Par un calcul exact dans la haute vallée, j'ai trouvé qu'un fromage de dix au cent, c'est-à-dire, du poids de onze livres, emploie environ quinze gallons, où cent vingt

pintes de lait (mesure de bière), ou bien qu'il faut un gallon et un tiers par livre de fromage de deux laits. Par deux expériences, notées avec quelqu'exactitude dans ce district, j'ai trouvé par la première, qu'il falloit un peu plus, et par la seconde, un peu moins d'un gallon de lait frais (new milk) pour produire une livre de caillé. Ces proportions ne sont rapportées cependant, que pour conduire à une idée générale du sujet.

2°. *Produit d'une vache.* Une fromagerie de quarante vaches a fait en octobre environ soixante livres de fromage par jour; mais les vaches étoient sur la fin de leur lait. Supposons qu'en été, elles en donnoient soixante-dix livres, et calculons sept mois à soixante-cinq par jour. Le produit sera de cent vingt-un quintaux pour les quarante vaches, ou trois quintaux de cent douze livres chacun par vache. Une fromagerie de cent vaches produit, année commune, pour la valeur de 500 liv. de fromage. Supposant que le prix moyen ait été de 33 sh. 4 den. le quintal, le poids, dans cette supposition, étoit de trois cents quintaux, ou de trois cents livres par vache.

3°. *Produit annuel du district.* En conversant sur ce sujet avec l'homme le plus en état de fournir les dates nécessaires, nous fûmes conduits

dans des calculs, qui en prouvant le fait bien connu, sur le produit annuel des fromages de ce district, qui est de douze cents tonnes, peuvent encore intéresser sous d'autres rapports, et placer sous le point de vue le plus frappant, l'économie rurale de ce district, comme pays de laiterie.

La manière générale de calculer ici, est par la rente de la terre ; ensorte que le fromage doit à 30 sh. le quintal*, payer la rente de la terre occupée par les vaches. La vallée a déja été évaluée à cinquante mille acres ; mais elle contient deux ou trois communautés de terres arables, les chemins, etc., sont compris aussi dans ce calcul : supposant donc les trois quarts de cette surface en herbages, occupés par des vacheries, et supposant la rente de ces herbages, l'un dans l'autre, de 20 sh. l'acre, ce qui paroît être très-près de la vérité, aujourd'hui 1783, la rente générale des fermes d'herbages de cette vallée sera de 37,500 liv. Mille tonnes à 30 liv., produisent 30,000 liv. ; douze cents tonnes produisent donc 36,000 liv.

Réduisons ce calcul dans un cercle plus étroit, et établissons-le d'après une date plus connue de la taxe imposée à une communauté particulière. Cette communauté contient deux mille acres, et fait année commune, cinquante

tonnes de fromage. Mais comme c'est une communauté du bord de la vallée, une partie de son sol est cultivée, et on y élève un peu de jeune bétail. Déduisant un quart pour les terres arables et les terres sans valeur (rough grounds), etc., le reste est de quinze cents acres de terre en herbage. La rente moyenne de ces quinze cents acres, est fixée à 20 sh. l'acre, ou 1500 livres. Cinquante tonnes de fromage, à 30 livres la tonne, font 1500 liv.

Il résulte de ce calcul que la tonne de fromage pèse 2250 livres.

Il résulte encore de ce dernier calcul, que si quinze cents acres produisent cinquante tonnes de fromage, chaque acre en produit soixante-quinze livres.

Pour la proportion du nombre de vaches et celui des acres, nous choisimes une ferme de cent acres, occupée uniquement par des vaches. Elle en a toujours vingt-cinq, été et hiver. Chaque vache occupe ainsi quatre acres. Quatre acres à 75 liv., produisent 300 liv., pour le produit d'une vache, ce qui fait 56 liv. de moins que le produit d'une vache, suivant le calcul que nous avons fait à ce sujet.

Si, comme dans notre premier calcul, nous estimons le produit moyen de la vallée à onze cents tonnes, et la quantité de terre occupée

par les vaches à trente-sept mille acres, il résulte que chaque acre produit seulement soixante-cinq livres de fromage ; en conséquence une vache occupe plus de cinq acres de terre de moyenne qualité.

Il est cependant suffisamment assuré par une expérience annuelle que le produit d'une vache est, bon an, mal an, de trois quintaux de fromage : de deux quintaux et demi à trois quintaux et demi, peut-être, est le terme du produit sur chaque vacherie, suivant les circonstances qui peuvent le varier. Il paroît également établi par une longue expérience, que le produit de ce district est de onze cents tonnes, année commune. Il suit de ces prémisses que le nombre des vaches employées aux usages de la laiterie est de sept mille trois cents et quelques. Conséquemment, si nous comptons sur quatre acres par vache, le nombre d'acres employés à l'usage des laiteries dans ce district est d'environ trente mille.

Mais les cent acres sur lesquels notre précédent calcul est fondé sont d'une qualité au-dessus des terres ordinaires ; et il est probable qu'à qualité moyenne, chaque vache occupe plus de quatre acres.

En tout on peut poser d'une manière assez positive, pour se former une idée générale, que



la vallée contient cinquante mille acres en surface ; que les deux tiers en sont occupés par des vaches, qui sont au nombre de sept à huit mille, et que leur produit est de mille à douze cents tonnes de fromage.

4°. *Beurre de petit lait.* Le beurre qu'on tire du petit lait de ce district est d'une bonne qualité ; lorsqu'il est bien fait et mangé frais, il est supérieur au beurre de lait de beaucoup d'autres districts, et réellement il est d'un prix presqu'égal à l'autre beurre, la différence n'est pas de plus d'un penny ou de deux pences par livre. Je connois un exemple d'un marché à l'année pour la même personne à 7 deniers et demi le beurre de lait, et à 6 deniers et demi celui de petit lait. Il n'est pas rare de le voir vendre 7 et 8 deniers la livre de dix-huit onces.

Le principal marché est Dursley, où il est acheté principalement par les revendeurs, pour Stroud et les manufactures du voisinage. Cela explique les demandes et le prix.

Le produit du beurre de petit lait est évalué à une demi-livre la semaine par vache. Mais je connois un exemple du produit d'une livre par semaine, et peut-être trois quarts de livre peuvent-ils être le produit moyen d'une vache. Ainsi le produit réuni de ce district est d'environ cinq mille livres par semaine ; quantité dont l'emploi

seroit peut-être difficile s'il n'y avoit pas un grand nombre de manufactures dans les districts voisins.

On m'a dit que dans quelques métairies on avoit coutume autrefois, ou même encore actuellement, de donner le beurre de petit lait comme gages ou comme récompense à la fromagère; mais cela me sembleroit très-imprudent, en ce que cela l'engageroit à appauvrir le fromage pour s'enrichir elle-même. Indépendamment de ce que dans une grande fromagerie le produit de ce beurre à la fin de l'année doit être considérable, en supposant trois quarts de livre la semaine à 6 deniers la livre, et comptant sur sept mois de produit, il en résulte un d'une demi-guinée par chaque vache.

5°. *Les cochons*. Maberley, 7 octobre 1783. Le petit lait de cette laiterie est donné aux cochons aussitôt qu'il est écrémé, ou jetté dans la cuve où l'on recueille celui qui leur est destiné, comme les circonstances l'exigent. Il y a actuellement dans l'étable cinq gros cochons qu'on engraisse avec des féves et du petit lait, et cinq élèves de la plus grande espèce de Shropshire au petit lait et au gland. Cela fait dix cochons pour quarante vaches.

Le gland est très-estimé ici pour la nourriture de ces animaux. Les fermiers paroissent autant

en souci de leur gland que de leurs pommes : ils le considèrent comme le meilleur engrais pour les cochons ; ils croient qu'il produit un lard plus ferme et qui pèse davantage que celui qui est produit par les féves.

Il est étonnant combien les opinions varient ! Dans plusieurs parties de ce royaume, le gland est en quelque sorte négligé comme nourriture des cochons, et rarement regardé comme un moyen de les engraisser. On croit qu'il rend le lard dur, et ici qu'il le rend ferme. Le petit lait corrige-t-il la qualité astringente du gland ? ou ceux de ce district sont-ils meilleurs pour engraisser que ceux des autres parties de cette île.

Le prix du gland est ici d'un sou 6 deniers à 2 s. le boisseau, suivant la saison et suivant celui des féves ; mais on en vend peu. Chaque fermier ramasse les siens, ou y conduit ses cochons. J'ai vu conduire la lavure dans une charrette à tonneaux dans le terrein, à côté d'une meule de foin, sous laquelle les cochons se couchoient.

Les glands sont excessivement abondans cette année (1783). Plusieurs chênes ont rompu sous leur charge. J'en ai vu un les branches courbées jusqu'à terre par leur poids, comme cela arrive aux pommiers ou aux poiriers. N'est-ce pas en-

core une preuve de la fertilité du sol de ces vallées, et n'y voit-on pas évidemment combien toutes ses productions sont propres à l'engrais des animaux ?

## LAITERIES DU NORD-WILTSHIRE.

Les vacheries de ce district sont considérables. Il y en a nombre de cent vaches. J'en connois de cette importance. Quarante à cinquante vaches composent les vacheries ordinaires.

Les vaches sont généralement de l'espèce à longues cornes qui y est établie de tems immémorial. Au moins je n'ai pu retrouver aucune trace de l'époque de son introduction, ni savoir si quelqu'autre race a jamais prévalu dans le canton.

Beaucoup de ces animaux sont achetés, mais beaucoup aussi sont élevés dans le pays. Il paroît que de tous tems on a été dans cet usage, car cette espèce de vache est établie ici comme elle peut l'être dans le comté de Leicester ou dans les autres comtés de l'intérieur.

Le principal marché est Highworth, près de l'extrémité orientale de ce district ; on y en achète pendant quelques mois du printems un

grand nombre chaque semaine, tant de Staffordshire que des autres comtés intérieurs. Le prix qu'on paie pour une vache avec son veau à ses pieds est vraiment extraordinaire. Il y a un fermier dans le voisinage de Swindon qui ne les a jamais payées moins de 15 à 16 guinées pendant ces dix dernières années. De 12 à 15 est le prix ordinaire. On n'amène ici que ce qu'il y a de mieux en vaches, et les marchands ne prennent que le choix même des marchés de Glocester pour fournir le Wiltshire.

Les vaches élevées dans le pays ne sont pas inférieures à celles qu'on y amène. Les taureaux y sont chers; mais on ne les loue plus les prix extravagans auxquels on les avoit portés il y a quelques années dans les comtés intérieurs. M. Badon, de Deyhouse, près de Swindon, possède une belle vacherie de soixante à quatre-vingts vaches, presque toutes élevées chez lui. Mais M. Beames, d'Avon, près de Chippenham, est le premier éleveur du district. Il a quarante vaches qui, pour la beauté (non pour la taille), peuvent le disputer à tout ce que les comtés intérieurs peuvent produire de mieux, et cette année (1788) il a le plus beau lot de génisses d'un an que j'aie jamais vues. Aussi a-t-il loué des taureaux dans les districts intérieurs, la principale source aujourd'hui de cette espèce

de bétail. Néanmoins on peut dire sans risque qu'aucun canton du royaume ne présente aujourd'hui, dans une égale étendue, des troupeaux de vaches aussi nombreux ni aussi beaux que le district que nous allons examiner.

La manière de gouverner les vaches est la même que dans le comté de Glocester, excepté qu'elles sont plus généralement tenues dehors l'hiver dans les champs ouverts, qui, en totalité, sont mieux disposés à les recevoir dans cette saison que ceux du Glocester, où le sol est plus retentif.

Le foin est porté chaque jour dans ces champs par des hommes, ce qui est un travail dur; il est étendu régulièrement sur le sol, et chaque jour on le distribue sur une nouvelle partie. De cette manière, la terre est également fumée, et tout le foin est consommé sans qu'il y ait rien de perdu.

Une particularité dans le traitement pendant l'été, mérite d'être rapportée. Il est d'usage de tenir quelques moutons parmi les vaches. Au moins une brebis par vache : mais ici il y a des fermiers de la première réputation, qui blâment même ce petit nombre : ils disent que cette petite quantité donne presqu'autant d'embarras qu'un troupeau; et que ces moutons font tort à la qualité du fromage, en rongeant les herbes

les meilleures. Il y en a d'autres cependant, qui pensent que dans un pays gras, dont les pâturages sont encore trop riches pour le fromage, les moutons sont utiles à la vacherie, et ils peuvent avoir raison : car il n'y a pas de moyen plus sûr d'appauvrir les pâturages, que de mêler des moutons parmi le bétail.

Nous allons diviser notre sujet comme dans l'article précédent.

1°. *Les fabricans.* La recommandation de M. Ambroise Goddart, écuyer membre pour ce comté, et qui a des biens considérables autour de sa résidence à Swindon, et l'amitié de M. Farmer, un des plus gros facteurs de fromages de ce district, m'ont procuré l'entrée libre des premières laiteries de la partie de l'est : l'obligeance de M. Beames d'Avon m'a procuré les mêmes facilités dans le quartier du sud-ouest.

J'ai été à même de voir entièrement les procédés de six laiteries différentes, de quarante à cent vaches : et j'en ai vu assez d'autres encore, pour prendre une idée exacte de la manière dont tout y est conduit. M. Iles de Shaw, dans le quartier de Swindon, qui peut être regardé comme le premier de ce district, sous le rapport de la laiterie, et qui est aussi capable que disposé à communiquer ses connoissances, m'a

fait connoître son procédé et ceux de ses voisins. Mad. Badon de Deyhouse près de Swindon, aussi expérimentée qu'intelligente, et dont la méthode est particulière à bien des égards, a eu la même complaisance pour moi, et M. Rich de Foxham, dans le quartier de Chippenham, dont les fromages sont très-estimés depuis longtems, et qui, en réalité, sont au moins cette année les plus agréables au goût et à l'odorat, et les plus uniformément bons, que j'aie jamais goûtés, n'a pas été moins obligeant ni moins empressé à me donner tous les renseignemens que j'ai pu desirer (1).

2°. *Laiteries*. Elles sont ici spacieuses et commodes (2). Elles sont pavées en pierre. Les

(1) Il est d'usage ici que même dans les plus grandes laiteries, celle qui dirige, maîtresse ou servante, fasse elle-même tout ce qui concerne la fabrication du fromage, à l'exception de l'opération de mettre dans les formes et de rompre le caillé pour la dernière fois, opération dans laquelle elle est aidée. Mais dans une vacherie de quatre-vingts ou cent vaches, c'est un travail trop fort pour quelque femme que ce soit. J'ai vu dans une seule occasion un homme employé dans ce pénible département; et cependant dans une grande laiterie, c'est certainement le travail d'un homme. Un moulin à fromage abrégeroit considérablement l'ouvrage. Voyez l'article du Yorckshire.

(2) Une de ces laiteries, de quarante vaches, a vingt pieds sur seize; une de cent vaches a trente pieds sur quarante, indépendamment d'un réduit pour les ustensiles.

presses et les vases pour le petit lait (1) sont rangés tout autour, mais il n'y a point de tablettes : toute la superficie étant laissée libre pour la manipulation.

On trouve dans toutes une propreté remarquable, et dans plusieurs elle est portée jusqu'à la recherche. Tout y est conduit d'une manière supérieure. Il y a des personnes qui y mettent leur amour-propre. La laiterie et le magazin de fromages de M. Iles, méritent qu'on fasse plusieurs milles pour les voir.

Ces laiteries ont en général une porte extérieure, ouvrant assez souvent sous un appentis, ou une sorte de galerie ouverte : chose bien pensée, qui donne de l'abri et de l'ombre, et qui entretient la fraîcheur dans la laiterie. J'ai vu à une de ces laiteries deux portes à la même baie. L'une, pleine, ouvroit en dedans, et une autre

(1) *Whey leads.* Vases à lait ou pour le petit lait. Ils ont ici une particularité qui est remarquable. Au lieu d'une cheville ou tampon pour fermer le tuyau qui est au fond du plat pour la sortie du lait ou du petit lait, ce tuyau est garni d'un robinet ; et il y a des laiteries où ces tuyaux vont depuis les vases jusqu'au réservoir général, afin d'éviter la peine et l'embarras de transporter le petit lait dans des seaux. Mais je demande s'il n'est pas possible que ces tuyaux soient corrodés par le petit lait ; ce qui pourroit faire du mal aux cochons.

à claire-voie en dehors, pour donner un accès libre à l'air, dans les chaleurs, sans avoir à craindre les chiens ou la volaille. Cela devoit être imité par-tout.

3°. *Ustensiles.* Ils sont les mêmes que dans le Glocestershire. Le poids de la presse est une boîte remplie de sable et de gravier. J'en ai mesuré une qui avoit dix-huit pouces carrés, sur deux pieds deux pouces de haut en dedans, mesure qui regarde la hauteur du sable seulement; un pouce cube de ce sable bien sec, pèse trois cent soixante-huit grains, ainsi le poids total n'est pas tout-à-fait de quatre cents livres.

Les grandes formes ont comme dans les fromageries du Glocestershire, quinze pouces et demi de diamètre; celle des fromages en pain de dix à douze, sur quatre ou six de profondeur. La plupart sont sans ouverture dans le fond, pour qu'elles puissent retenir plus longtems la saumure (brine).

Il est à observer que dans le quartier d'Avon, le seau est le même que dans le Glocester, tandis qu'autour de Swindon; le seau est comme dans les comtés du sud, cerclé en fer, avec une anse de fer, et accouplés à la manière de Londres.

Le capuce (cowl) est proportionné à la laiterie. J'en ai mesuré un de près de quatre pieds de

diamètre : quelquefois il n'est pas suffisant pour le lait de la laiterie : alors on en a deux, et lorsqu'on a ôté une partie du petit lait, le caillé est réuni dans un seul, mêlé et rompu ensemble.

4°. *Traire.* On trait ici de très-bonne heure. Généralement les vaches sont dans la cour, à quatre heures du matin, et à trois heures après midi Dans quelques vacheries, et au fort de l'été, les vaches sont dans la cour, et tout le monde est levé à trois heures du matin! cela divise ainsi le tems de traire (the two meals) en deux tems égaux.

Le nombre des trayeurs (milkers) est proportionné à celui des vaches. Dix par personne sont le taux général. Dans les grandes vacheries la plus grande partie des trayeurs sont des ouvriers, leurs femmes ou leurs filles.

Les vaches sont traites sans ordre, et une seule fois par demi-journée (at a meal) et non pas secouées une seconde fois, comme cela se fait dans quelques districts, pratique dont je n'ai vu aucun exemple dans celui-ci, non plus que dans les vallées du Glocestershire.

Les objets des laiteries de Wiltshire qui sont à observer, sont les veaux et les fromages.

I. *Les veaux.* Ceux qui ne doivent pas être élevés, sont engraissés à la mamelle pour le

marché de Londres. On les y envoie pour la plupart tués, et coupés en quartiers ( dans des hottes, enveloppés de linges mouillés. L'âge de les tuer est six, sept semaines, ou deux mois.

Au lieu des parcs, ou cages à veau, on se sert d'étables à veaux. Chacun a sa loge séparée d'environ deux pieds de large, sur quatre de long; place nécessaire pour se coucher; sur une plate-forme de planches ou de lattes; avec un rang d'auges devant eux, auquel cas l'un et l'autre sont tournés contre le mur, et attachés de près comme le gros bétail. Ce plan devroit bien être adopté par les nourrisseurs des environs de la métropole. Il a plusieurs avantages sur les parcs dont ils se servent.

II. *Les fromages*. On en fait ici différentes espèces. Au printems on fait des fromages doux et minces qui, toutes les semaines sont envoyés au marché de Londres. Quelques laiteries, ce me semble, mettent tout, ou la plus grande partie de ce qu'ils font, dans des rézeaux ( nets ); mais les formes les plus ordinaires de ce district sont :

Les fromages minces, les larges et épais, et ceux en pains.

Les minces et les larges et épais sont semblables à ceux de la vallée de Berkeley; et sont vendus à Londres comme simples et doubles

Glocester. Ce sont les fromages étroits et en pains, qui, connus sous le nom de fromages du Nord-Wiltshire, sont devenus si fort à la mode, qu'ils coûtent de 15 à 20 shellings le quintal de plus que les minces, qui sont peut-être d'une qualité spécifique supérieure.

On pourroit demander, avec beaucoup de raison, pourquoi on en fait d'autres dans ce district ? La réponse est que tous ceux qui peuvent faire des fromages en pains, avec quelque degré de certitude, en font. Non-seulement ils demandent plus d'adresse et de travail que les minces, mais on croit généralement qu'ils dépendent du sol qui produit le lait dont on les fait. La vérité est, à ce qu'on m'a dit, que plus de la moitié de ceux qu'on fait ici, sont portés au marché sous la forme mince, qui ne sont vendus que 27, 28 sh. le quintal, pendant que moins du quart est en pains qui, malgré le bas prix du fromage en général, vaut de 45 à 50 sh. le quintal.

Les fromages en pains ont cependant leurs désavantages, qui ne sont pourtant pas équivalens à la disproportion de leur prix. Ils exigent plus de travail, plus de place dans la presse; et ce qui est bien plus intéressant pour ceux qui sont près de leurs pièces, ils ne sont pas aussi promptement marchands, ayant besoin de bien

plus de tems pour se mûrir, que les fromages minces, conséquemment il leur faut aussi plus de place dans le magazin.

Malgré tout cela, ces inconvéniens disparoissent devant les avantages qu'ils ont dans les marchés. Ainsi quiconque a assez d'adresse, un bon sol, et qui n'est pas dans le besoin actuel, fait des fromages épais, qui généralement se soutiennent à un prix très-approchant de ceux en pains.

Actuellement entrons dans le détail de la fabrication.

1°. *Le tems de les faire.* Dans les grandes vacheries on fait le fromage toute l'année; non-seulement ceux qui servent pour la maison, mais encore ceux pour la vente se font pendant l'hiver. On en fait une très-grande quantité dans cette saison, et on assure que le foin dont on nourrit alors le bétail, lorsqu'il est bon, produit des fromages plus gras encore que l'herbe. Cependant ces fromages d'hiver sont plus long-tems à mûrir, et ils sont sujets à être galeux et à écorce blanche. Mais le tems remédie au premier de ces inconvéniens, et la peinture répare l'autre.

2°. *Le lait.* On n'altère point ici les qualités spécifiques du lait. Le lait est caillé pur ou presque pur, tel qu'il vient de la vache. L'usage

de Glocester, d'en destiner une petite quantité pour en faire du beurre, n'est pas connu ici. Ce n'est pas au moins l'usage général parmi les fromagers de vendre du beurre de lait. Dans deux ou trois circonstances auxquelles j'ai apporté la plus grande attention, il n'a pas été ajouté une goutte d'autre lait que celui qu'on venoit de traire.

3°. *Colorer.* Depuis très-longtems on colore le fromage dans ce district. Des fromagères de soixante-dix ans à qui j'ai parlé, ne se rappellent pas d'avoir vu jamais des fromages de couleur naturelle. Elles se rappellent très-bien l'introduction de la pierre colorante, la préparation de rocou (amotta) dont on se sert aujourd'hui. Une d'elles même se ressouvient très-bien d'avoir fait usage de poudre de bois de sandal qu'on faisoit bouillir dans un peu de lait avant de la mettre dans le capuce (cowl).

Aujourd'hui on se sert des mêmes ingrédiens et de la même manière que dans les vallées de Glocester; il s'est cependant introduit tout récemment une nouvelle drogue qui donne au lait et au caillé une très-belle couleur jaune, très-différente de la teinte rougeâtre qui est le résultat de la superfluité de la matière colorante ordinaire. La base paroît être le rocou, mais la préparation est différente.

La couleur préférée par les facteurs de ce district, est celle de la belle cire vierge. Les fromages de cette couleur se vendent toujours plus cher de quelques shellings que ceux qui sont ou plus pâles ou plus roux.

4°. *La présure*. Je n'ai rien trouvé de nouveau à cet égard dans ce district, si ce n'est dans une seule laiterie, où l'on se sert d'une préparation particulière.

Ordinairement on en fait en une fois autant qu'il en faut pour plusieurs jours, une semaine, ou même la saison. Mais dans la laiterie en question, on la fait chaque jour; c'est-à-dire, que chaque jour on y ajoute de la saumure nouvelle; et jamais on ne met plus de deux estomacs de veau, qu'on nomme ici *rades*, ensemble dans le même vase. Le plus ancien est marqué avec une brochette, et dès qu'il devient vieux, on le jette et on en met un nouveau.

Il y a deux ou trois générations que cette manière de préparer la présure est en usage dans cette maison. Tout ce que je puis dire à l'appui de cette pratique, c'est que cette laiterie, si aucune mérite la préférence, produit le meilleur fromage du district. Cela vient-il de la façon de la présure, ou de toutes ces causes réunies? c'est ce que je ne puis décider.

*Cailler.* Le lait est caillé généralement comme il vient de la vache, ou avec une très-légère adjonction de lait écrémé. Je n'ai jamais vu essayer sa température même avec la main. On dit que dans les tems très-couverts, le premier trait est quelquefois mis dans des vaisseaux séparés, ou mis en très-petite quantité dans les plats à petit lait; mais en général il me paroît que pendant l'été on ne prend jamais la moindre attention à sa température. C'est un fait que je n'aurois jamais cru, si mon observation n'avoit été fortifiée par le témoignage de mon thermomètre. J'avois cru que la supériorité du fromage de Glocester venoit en grande partie de l'usage de faire cailler le lait froid, et je m'attendois à le voir cailler plus froid encore ici; mais les notes suivantes écrites dans les momens mêmes sont des preuves du contraire.

Swindon, lundi soir, 21 juillet 1788. Chaleur de l'air dans la laiterie, 60 d., celle du lait 87 d. et demi; découvert, caillé en une heure dix minutes : le petit lait 85 d., le caillé de moyenne qualité.

Deyhouse, mardi soir. L'air à 63 d., le lait à 88 d.; découvert, caillé en une demi-heure : il y avoit trop de présure. Le petit lait 86 d., le caillé pas tendre, mais loin cependant d'être d'une mauvaise texture.

Westleycot, mercredi matin. L'air 60 d., le lait 87 d.; découvert, caillé en trois quarts d'heure : le petit lait 84 deg., le caillé d'une bonne qualité.

Shaw, mercredi au soir. L'air 62 d., le lait 87 d.; découvert, caillé en une heure : le petit lait 86 d., une très-grande quantité; le caillé de bonne qualité.

Avon, jeudi soir. L'air 60 d., le lait 88 d.; bien couvert d'un drap de laine épais pour que la superficie caille en même tems que le fond; caillé en une heure environ : le petit lait 87 d., le caillé très-bon.

Foxham, vendredi soir. L'air 60 d., le lait 91 d.; couvert d'un linge fin, caillé en une heure : le petit lait 89 d., néanmoins le caillé très-délicat.

6°. *Le caillé*. L'emploi du caillé dépend de l'espèce des fromages, au moins jusqu'à un certain point. Les minces exigent moins de soins et de peines que les autres, et les épais moins que ceux en pains, qui sont le chef-d'œuvre de l'adresse et de l'intelligence de la fromagère.

Aussi c'est dans cette partie de la fromagerie que brille le talent des fromagères de Wiltshire. C'est leur fort; c'est là qu'elles croient que tout

l'art est renfermé. Ainsi nous ne pouvons nous dispenser de traiter cet objet avec détail.

1°. *Rompre le caillé.* Ceci se fait absolument avec la main et le plat ; on ne se sert d'aucun couteau ici. Dans quelques fromageries on apporte beaucoup de précautions dans cette opération ; on remue doucement le plat au centre du capuce (cowl), en divisant le caillé par grandes parties, de manière que le petit lait puisse s'en écouler lentement, pour empêcher qu'il n'emporte les parties grasses du caillé. Lorsque ce caillé est un peu déposé dans le petit lait, on le rompt plus franchement ; lorsqu'il a encore un peu déposé, et que la portion la plus claire du petit lait a été enlevée, on le réduit à un degré de finesse proportionnée à l'espèce du fromage. Pour les minces on le réduit en parties aussi fines que dans le Glocestershire ; on le divise encore davantage pour les fromages épais ; et pour ceux en pains c'est en véritables atomes.

Dans quelques fromageries on l'agite violemment avec la main dans le petit lait, le ramenant du fond à la superficie, le faisant en quelque sorte bouillir à la surface, comme une source abondante qui s'échappe du fond de son bassin. On nomme cela *le battre* ; cette pratique est blâmée par des personnes très-judi-

cieuses ; néanmoins j'ai vu beaucoup de fromagères en user plus ou moins, lors de la dernière réduction dans le petit lait.

2°. *Rassembler le caillé.* La méthode ordinaire est d'enlever le petit lait à mesure qu'il se sépare, pressant le caillé avec le fond du plat pour le faire déposer et le rendre plus ferme.

J'ai vu dans une fromagerie dont les procédés méritent la plus grande attention, qu'au lieu de comprimer le caillé avec le fond du plat, on le ramasse par son côté intérieur contre un des côtés du capuce (cowl), pendant qu'il nage dans le petit lait, et en promenant doucement le plat pour le réunir. Le petit lait par ce moyen reste plus clair, plus verd, (greener), que lorsque le caillé y est écrasé dans un état de bouillie ; ce qui nécessairement appauvrit le fromage.

Lorsque la plus grande partie du petit lait a été vidée, on penche le capuce (dans l'usage ordinaire) pour réunir le caillé en masse contre un de ses côtés. Ensuite on redresse le capuce, on recueille les bords qu'on empile sur le reste, on taillade avec un grand couteau dans la masse, on ôte le petit lait, et on l'enlève absolument en l'imbibant avec un linge.

La masse de caillé est ensuite coupée par tranches d'un pouce d'épaisseur, et empilée du côté opposé dans le capuce, le pressant de

tems en tems avec la main, et le tailladant toujours pour en faire sortir le petit lait. Lorsque cela est fini, on enlève encore le petit lait en continuant à l'imbiber dans un linge, comme auparavant. On répète cette opération trois et même jusqu'à quatre fois, tranchant, tailladant, pressant avec les mains le caillé pour le dégager le plus possible du petit lait. Cette pratique étoit nouvelle pour moi, et peut-être estelle particulière au Wiltshire.

J'ai observé quelque chose de plus parfait encore de la part d'une excellente fromagère. Au lieu de comprimer le tas de caillé avec les mains, par intervalle, ce qui ne produit pas tout l'effet desiré, lorsque la quantité est considérable, elle posoit une forme chargée de poids sur le tas de caillé, après l'avoir couvert d'un linge pour empêcher la forme de glisser. A mesure que le tas s'affoiblissoit, la forme étoit conduite sur d'autres parties, de manière à comprimer successivement le tout. De cette manière le petit lait étoit exprimé autant qu'il est possible.

Quelques fromagères, à ce qu'il paroît, doublepressent le fromage, c'est-à-dire, que suivant la méthode de Berkeley, elles mettent le caillé dans la presse avant de l'échauder; mais cette méthode n'est pas approuvée. Il est évi-

dent qu'elle doit dépouiller le fromage de sa graisse, bien plus que celle que je viens de décrire, qui est la seule que j'aie vu pratiquer dans le Wiltshire.

3°. *Echauder*. La manière d'échauder est semblable à celle que j'ai décrite à l'article du Glocestershire. La masse de caillé est rompue à différens degrés de finesse, non relatifs aux différences du fromage, mais dépendans uniquement de l'intelligence de la faiseuse. Dans une des premières fromageries, je l'ai vu briser assez grossièrement, quoique ce fut du fromage en pain.

Quant à la qualité de l'échaudage, elle varie ici comme dans le Glocestershire. Les uns échaudent avec du petit lait, d'autres avec de l'eau; d'autres avec de l'eau refroidie avec du petit lait. La chaleur de l'échaudage varie également, non comme dans les vallées de Glocester, en raison de la nature ou de l'état du caillé, mais suivant les usages de différentes fromageries. Peut-être ces usages sont-ils fondés sur une longue expérience, et qu'ils sont une conséquence de quelques observations sur le sol qui a produit le caillé.

Dans la pratique ordinaire de ce district, on peut dire qu'on y use de l'échaudage très-chaud. Dans cinq des six fromageries où j'ai employé

le thermomètre pour connoître le degré de cette chaleur, je l'ai trouvée de 102 à 140 deg.; et celle du mélange de l'échaudage avec le caillé, de 92 à 110 deg. Ensorte que non-seulement le lait est caillé, mais le caillé est échaudé, bien plus chaud ici que dans la vallée de Berkeley: circonstance que je m'attendois d'autant moins à rencontrer ici, que le fromage de Wiltshire est caractérisé par une texture douce et savonneuse, diamétralement opposée à la dureté que l'échaudage m'a paru donner au caillé dans le premier exemple.

Mais si la pratique ordinaire de ce district excite la surprise, une méthode particulière dont on a eu la bonté de me rendre témoin, surprendra encore davantage. Ce qui la rend très-intéressante, c'est qu'elle est pratiquée par une des plus anciennes, des plus expérimentées et des plus intelligentes fromagères avec qui j'aie jamais eu occasion de converser. Ici le caillé est échaudé à la lettre, avec de l'eau presque bouillante; c'est-à-dire, de l'eau bouillante, adoucie d'un coup d'eau fraîche avant de la jetter dans le capuce (cowl), pour empêcher que le caillé ne soit trop saisi. La chaleur actuelle est de 192 deg.

Je dois prévenir cependant que dans ce cas, le caillé n'est pas émié comme dans les procédés

précédens avant d'y jetter l'échaudage ; il est en petits cubes d'à-peu-près un pouce, coupés au couteau, comme lorsqu'on le met par tranches.

Une autre particularité dans ce procédé, c'est que le caillé est salé avant d'être échaudé. Une poignée de sel par chaque fromage, est jettée ou plutôt régulièrement saupoudrée sur tous ces petits cubes au fond du capuce, qui y sont remués bien uniformément.

Cela se fait d'après le principe général de ce procédé, qui est de retenir la graisse dans le fromage ; d'après l'opinion que le sel resserre la surface de ces petits cubes, et qu'il empêche que les particules butireuses n'en soient emportées par l'échaudage. Ce qu'il y a de certain, c'est que l'eau, au lieu de devenir chargée et épaisse comme du beurre de lait, reste dans le capuce ( cowl ) plus limpide que le petit lait le plus clair, et sans la moindre apparence huileuse à sa surface.

Dans une fromagerie de ce district, que j'ai eu occasion d'observer, la liqueur de l'échaudage étoit couverte d'une couche d'huile, qu'on auroit pu enlever en assez grande quantité : tandis que dans d'autres, que l'échaudage ait été plus ou moins chaud, on n'y en appercevoit pas une goutte, quoiqu'à tous égards le procédé fut le même. Il faut que le sol soit la cause

de cette différence, qui me paroît une circonstance des plus intéressantes.

4°. *Mettre en forme.* Echauder avec de l'eau bouillante, couper le caillé, et le saler avant de l'échauder, ne sont pas les seules particularités de cette singulière fromagerie. Ces dés de caillé après avoir été remués dans l'échaudage et y être restés une minute ou deux, pour être parfaitement échauffés, ont été retirés avec le plat (la liqueur étant encore à 130 deg.), et mis dans la forme si chauds que la main pouvoit à peine y toucher. Pressés dans les formes, ils ressembloient à de la cire vierge fondue à la chaleur, ou bien à du fromage légèrement rôti. Après en avoir rempli deux ou trois éclisses, on les plaça dans une cuve peu profonde, sur le pavé de la laiterie, et une forme chargée fut posée dessus pour concentrer la chaleur du caillé : trait admirable de pratique suivant moi. J'en avois longtems été frappé dans la théorie, comme d'un moyen qui pouvoit être utile; mais c'étoit une des dernières choses que je m'attendisse à rencontrer dans la pratique actuelle.

De cette manière, il est probable qu'on obtient une texture plus riche et plus intimement unie. La ferme où ce procédé se suit, est regardée comme un lieu où l'on fait difficilement le fromage, et l'on pense que ce moyen les

empêche de lever. Le fait est que ces fromages sont en qualité au-dessus de tous ceux de leur espèce ( minces ).

La manière de mettre en forme varie dans les autres fromageries que j'ai été à même d'observer. Dans quelques-unes on enlève l'échaudage, et le caillé est divisé de nouveau et salé dans le capuce (1) (cowl) ; pendant que dans d'autres, le caillé est retiré tout chaud de l'échaudage, et salé dans la forme. Une petite poignée en un seul lit pour les fromages minces ; deux aussi petites, en deux couches, pour les épais ; et deux poignées en trois ou quatre couches pour les fromages en pain, étendant et frottant le sel bien également parmi le caillé.

La fromagerie que j'ai dit être célèbre pour la qualité supérieure de ses fromages, échaude à 130 degrés, et met le caillé en forme, chaud encore, à 105 deg. ; et cependant, dans une autre qui en est voisine, on fait de fort bons fromages, quoique le caillé soit mis froid dans les éclisses.

---

(1) On s'est servi précédemment du terme de *capuce* pour rendre le mot anglais *cowl*, mais est-ce le mot technique consacré dans la fabrication du fromage ? Ce qui est certain, c'est que c'est le vase, de quelque nature qu'il soit, dans lequel on fait prendre ou cailler le lait. ( *Note du traducteur* ).

Que peut-on inférer de la réunion de ces circonstances? Il semble qu'il n'y ait qu'une seule alternative. Ou les différens sols exigent des traitemens différens, ou bien l'art de faire le fromage est moins mystérieux qu'on ne l'a cru jusqu'ici. Faire quelquefois de bons fromages du produit de certains terreins, n'est pas, ce me semble, chose très-difficile; mais faire en tout tems de bons fromages de toutes espèces de sols, et avec certitude, est ce que personne n'a encore pu faire. Malgré tout cela, je suis de plus en plus d'opinion, qu'avec du tems et de la persévérance, à l'aide d'un certain degré de connoissance chimique, et avec un appareil convenable, on peut parvenir à la solution de ce problême si difficile et si desirable.

7°. *Le fromage*. 1°. Le procédé en ce qui concerne la presse, ressemble beaucoup à ce qui se pratique dans les vallées de Glocester; les fromages sont généralement salés deux fois (je ne connois qu'un exemple du contraire), et ils restent dans la presse un tems proportionné à leur épaisseur: les minces, trente-six à quarante-huit heures; les épais, quarante-huit à soixante, et ceux en pain de soixante à soixante-douze heures.

2°. *Sur les tablettes*. De la presse on les porte dans des chambres garnies de tablettes

pour les recevoir ; quelques-unes sont très-commodes : les tablettes sont à la même hauteur tout autour des murs, quelquefois avec une étagère ou deux au milieu de la chambre, qui ne laisse de libre que des passages de largeur convenable. Les fromages nouveaux y restent jusqu'à ce qu'ils soient nettoyés, ou que les tablettes soient absolument garnies ; on les y retourne aussi souvent que le tems ou leur âge l'exige.

3°. La manière de les nettoyer varie. Dans quelques fromageries on ne fait rien aux fromages d'été, si ce n'est de frotter leurs angles ou bords ; l'écorce bleue vient assez promptement et assez forte pour cacher les inégalités de leur croûte. Dans d'autres on se contente de les ratisser à sec ; d'autres encore les lavent et les brossent avec la brosse des seaux sans les ratisser. Je n'ai pas vu qu'on les fait tremper dans l'eau pour les racler ensuite comme dans le Glocestershire. Quelques personnes blâment l'usage de les humecter, mais toutes celui de les tremper ; non-seulement selon elles cela les amollit, mais encore les empêche de mûrir, et d'être de bonne heure bons pour la vente. De plus, disent-elles, cela est dangereux en ce que s'il y a quelques crevasses, le fromage s'imbibe d'eau, ce qui lui fait un tort irréparable.

4°. On ne peint point ici le dehors des fromages, à l'exception de ceux d'hiver, qui sont sujets à pousser en dehors une sorte de gale blanche qu'on ne peut guère faire disparoître autrement. Alors on peint leur superficie totale et uniformément ; mais en général les fromages de ce pays ont été reçus aux marchés avec la couleur bleue qui est naturelle à leur écorce.

5°. De la chambre aux tablettes les fromages sont portés dans d'autres chambres qu'on nomme ici *lofts*, fruiteries, greniers, et posés sur le plancher qu'on se contente de bien nettoyer à plusieurs reprises avec des linges ; on ne le prépare pas avec des herbes succulentes, si ce n'est pour les anciens fromages épais qui, étant sujets à engendrer des mittes avant d'avoir le degré de maturité nécessaire pour la vente, ont besoin de ce moyen qui tue ces insectes. Je crois que dans ce cas ce sont des feuilles de sureau qu'on emploie.

J'ai vu à Deyhouse une très-bonne disposition pour la chambre à fromage. La chambre aux tablettes est au-dessus de la laiterie, et les fruiteries (lofts) sur celle-ci, avec des trappes dans les planchers pour y passer les fromages qu'on se tend ainsi à la main ; moyen excellent qui évite des transports incommodes, et qui devroit être imité par-tout où cela est possible.

8°. *Les marchés.* Ici, comme dans le comté de Glocester, les fromages sont achetés par des facteurs qui habitent dans le voisinage, et qui les envoient aux marchés de Londres, les plus nouveaux par terre et les anciens par eau. On dit qu'un seul facteur, ou une société de facteurs, y en envoie tous les ans de sept à huit cents tonnes.

Les petits fromages sont généralement enlevés tous les mois des grandes fromageries, ou envoyés au marché lorsqu'ils ont cinq ou six semaines. Les grands demandent beaucoup plus de tems pour être marchands. Ceux de l'hiver et des commencemens du printems se livrent en automne, et ceux de cette saison au printems suivant.

Outre la quantité qui est enlevée par les facteurs, on en envoie beaucoup à la foire de Reading, à trente ou quarante milles de distance. Ils y sont transportés sur des chariots qu'on loue à cet effet.

Le prix, pendant ces dix dernières années, a été, pour les fromages minces, de 30 à 35 sh. le quintal ; les épais, de 40 à 45 sh. ; ceux en pain, de 45 à 50 sh. Aujourd'hui les fromages minces ont beaucoup baissé : de 25 à 30 sh. ; 28 sh. est le prix moyen actuel, pendant que les fromages épais et sur-tout ceux en pain conservent à-peu-

près leur ancien prix. Il y a actuellement de 15 à 20 sh. de différence entre le prix des minces et de ceux qui sont en pain ! Néanmoins on dit, et je pense que c'est avec vérité, que plus de la moitié des fromages de ce district sont de la première espèce, ce qui me paroît une preuve frappante de l'imperfection actuelle de la fabrication.

9°. *Produit*. Je n'ai pas eu assez d'occasions de m'assurer du produit du lait d'une manière exacte ; mais j'ai été plus heureux sur le produit des vaches par jour. Tous les exemples que j'ai recueillis, à l'exception d'un seul, me donnent de deux livres à deux livres et demie par vache. L'exception dont je parle m'a donné un peu moins de deux livres à deux livres trois quarts. Celà vient, je pense, de ce que les vaches avoient pris leur lait à la même époque, et que c'étoit le tems où elles étoient le mieux en lait.

On a peine à croire le produit d'une vache pour l'année dans ce district ; il est de trois à quatre quintaux, et c'est le produit ordinaire. Celui de quatre et demi est assez fréquent, et on peut regarder quatre quintaux comme le produit moyen. Il y a un exemple bien attesté d'un petit fermier qui a vendu trente-cinq quintaux du produit de sept vaches, indépendamment de la consommation de sa maison ; mais les vaches

étoient dans leur primeur et d'une abondance rare.

Il y a deux raisons de cet excédent de produit des vaches de ce district sur celles du Glocestershire. Elles sont plus grandes ici, et le tems de la fabrication dure davantage : ici les fromages se font toute l'année, au lieu que dans le Glocestershire la saison de les faire ne dure guère que sept mois.

Peut-être n'a-t-on jamais calculé le produit de tout le district, au moins aucune estimation semblable n'est venue à ma connoissance. Supposant un tiers de ce district occupé par des vaches, et que chaque acre ainsi employé produit un quintal de fromage, et comptant quatre acres par vache et leur produit individuel de quatre quintaux, le produit réuni sera de cent mille quintaux, ou de cinq mille tonnes par an.

En admettant qu'il y ait un marché pour la totalité du produit de ce district en fromages en pain, et prenant 10 shellings par quintal pour le taux moyen de la différence des prix de ces fromages avec les minces, ou, ce qui revient au même, 10 liv. st. par tonne, et supposant que la moitié des fromages est de l'espèce mince, le Nord-Wiltshire supporte annuellement une perte de 25,000 liv. st. par l'imperfection actuelle de la fabrication de ses fromages.

## OBSERVATIONS GENERALES

*Sur la fabrication du fromage dans les vallées du Glocestershire et dans le Wiltshire.*

On fabrique plusieurs espèces de fromages dans cette île. Mais ceux qu'on trouve dans les marchés peuvent se réduire à deux sortes ; l'une est d'une contexture molle, et d'une odeur forte ; l'autre plus douce au goût, et d'une texture serrée semblable à la cire. Les premiers se vendent sous le nom de fromages de Cheshire, et sont je pense pour la plupart produits par ce comté : l'autre espèce est connue comme fromages de Glocester, pourvu que sa qualité lui donne un titre à cette distinction, sinon ils prennent en général ce me semble le nom de fromages de Warwickshire ; mais ils sont en réalité le produit de différens districts, comme de Sommersetshire, Wiltshire, Berkshire, Oxfordshire, Glocestershire, Worcestershire, Warwickshire, Leicestershire, Staffordshire, Derbyshire et Yorckshire ; ils sont à très-peu de différence près les mêmes, et si éloignés de ceux de Cheshire qu'on les croiroit composés d'élémens différens.

C'est cette espèce plus douce qui est un des

principaux articles de la nourriture de toutes les classes d'ouvriers, et par cette raison c'est un objet de la plus grande attention.

Glocester a pendant longtems maintenu une supériorité décidée dans la production de ses fromages. Aujourd'hui Nord-Wiltshire la lui dispute, et semble vouloir l'emporter. J'ai rapporté plus haut les procédés de la fabrication de ces deux comtés, depuis les détails les plus difficiles jusqu'aux plus communs, et les plus généralement connus.

Sans vouloir me faire valoir ni relever mon travail plus qu'il ne mérite, j'oserai avancer que quiconque a examiné avec attention les trois procédés que j'ai détaillés, en sait plus qu'aucun individu des comtés où cette fabrication s'opère : car les connoissances des manipulateurs ne s'étendent pas au-delà de leurs propres pratiques, ou à celle de quelques-uns de leurs voisins.

Il n'en est pas de la fabrication des fromages comme de la culture des terres. Ceci est un travail qui s'opère en public et qui peut être vu de tous les allans et venans. L'autre est une manipulation intérieure, un mystère éloigné des yeux du public ; et ce qui paroîtra singulier, c'est que les détails en sont rarement familiers au maître même de la fromagerie ! La laiterie est

consacrée au sexe féminin ; il faut beaucoup d'intelligence, de soins et d'adresse pour être initié à ses mystères.

Les instructions qu'on a bien voulu me donner, et qui montrent l'habileté supérieure des fromagères du Glocestershire et du Wiltshire, en offrant les meilleurs procédés dans ce genre qui soient suivis aujourd'hui dans le royaume, dévoilent en même tems d'une manière évidente l'imperfection de l'art dans ces districts éclairés depuis si longtems, et par une aussi longue expérience. On avoue dans le Glocestershire un certain déclin ; et quoique pendant quelque tems le Wiltshire ait pris son essor, on y confesse avec la même franchise qu'on n'a pu y parvenir encore à aucun degré de certitude et encore moins de perfection.

Aujourd'hui cet art est encore sans aucun principe. Loin d'avoir une théorie, à peine peut-on le classer parmi les arts mécaniques. On pourroit plutôt le qualifier, *un tour de gibecière*, qui n'a de mérite que par le mystère dont on l'enveloppe. Et quoique les aimables professeurs de cet art puissent se vanter d'une dextérité naturelle, à laquelle je suis loin de prétendre, et qui seule peut l'avoir porté au point où il est parvenu, comme elles ont fait seules les tentatives qui ne leur ont pas réussi, elles ne peuvent

trouver mauvais que je joigne mes efforts aux leurs. Je prie même les savans qui en ont le tems et la facilité, de nous accorder leurs secours : je voudrois aussi que les maîtres de fromageries, qui sont doués d'une intelligence particulière, voulussent bien porter une plus grande attention à un objet si important pour leurs intérêts. Ce préambule servira, j'espère, d'apologie aux observations suivantes.

En suivant les détails des divers procédés des différentes fromageries, et en observant leurs effets, il se présente naturellement une grande variété d'idées. Quelquefois on pourroit regarder comme des perfectionnemens, quelques-unes des pratiques que j'ai observées, et souhaiter qu'elles fussent étendues à toutes les parties de cette île. En rappelant ici l'ensemble du sujet, je rapporterai les détails dont je n'ai pas parlé, et qui paroissent avoir quelque droit à l'attention.

Il faut d'abord établir pour base les bonnes ou les mauvaises qualités des fromages, le degré de bonté dont ils sont susceptibles, et les défauts qu'il faut éviter. Dans cette définition, je ne consulterai pas les goûts particuliers qui mettroient en défaut toutes les prétentions à l'exactitude. Nous ne considérerons donc que les bonnes ou mauvaises qualités qui donnent de la

valeur, ou qui déprécient les fromages à la vente, qualités dont tous les marchands de cette denrée ont une idée assez juste pour mon dessein.

*Les qualités.* Les fromages qui approchent de la perfection, autant que la nature et l'art peuvent y atteindre, sont d'une contexture pleine et égale, d'une consistance ferme et onctueuse, d'une odeur douce, lorsqu'ils sont nouveaux, qui devient plus agréable encore en vieillissant. Lorsqu'un fromage de cette qualité est passé, il tient un peu de l'apparence d'un beurre ferme, ou d'une cire modérément chauffée. Si on frotte doucement le bouchon avec le doigt, sa substance semble se fondre et se dissoudre comme une terre grasse et fine, un peu mouillée. Si l'on pince l'extrémité de ce bouchon, il cède à la pression, non en se brisant en pièces, mais en se réduisant entre les doigts, comme une matière impalpable. Le fromage de cette qualité, semblable au vin d'un bon cru, acquiert par l'âge, de la maturité et du parfum.

Les défauts du fromage de ces districts sont, la porosité, la cavité (hollowness), la sécheresse, et une disposition à se pourrir partiellement. Les mouches si redoutées dans le Norfolck, sont inconnues ici, où on croit que les vers s'engendrent dans le bon fromage.

*Porosité.* La substance des fromages sujets à

ce défaut, peut être assez onctueuse et cohésive ; mais la pâte en est rompue par des cellules de diverses grandeurs, et la saveur généralement mauvaise, piquante au goût, et désagréable à l'odorat.

*Cavité.* Il paroît que généralement, quoiqu'avec quelques exceptions, ce défaut vient de la même cause que le précédent, qui opère de différentes manières. Dans l'une, l'air est réparti ; dans l'autre il est rassemblé : le fromage en est crevassé et enflé ordinairement au centre ; mais quelquefois aussi vers ses bords. L'effet en est aussi le même, et cause un goût âcre et piquant, et une odeur fâcheuse, défaut que l'âge augmente encore. Ainsi, la porosité ne paroît être qu'un foible effort, et la cavité un plus haut degré de défectuosité.

*Sécheresse.* La contexture qui cause ce défaut est lâche et désunie. Si on tire le bouchon, il est dur et sec au toucher, et se brise lorsqu'il est comprimé. Elle manque d'onctuosité et de parfum, insipide au goût, et sans effet sur l'odorat. Les fromages de cette description sont sujets aussi à se crevasser à leur centre.

*Taches de petit lait* (whey botches). Elles paroissent à la surface ; on croit qu'elles sont causées par ce qu'on nomme *caillé glissant* (slip curd) ; c'est-à-dire, le caillé dont le petit

lait n'a pas été suffisamment exprimé. Cette définition cependant ne me paroît pas du tout satisfaisante.

Les causes des autres défauts sont d'importans objets de recherches.

La sécheresse est regardée comme causée par un certain degré d'acidité dans le lait, au tems de la coagulation ; elle peut venir aussi d'autres circonstances.

Les causes des autres défauts paroissent encore plus incertaines. Depuis que la doctrine des gaz est connue, elle a suggéré que l'air fixe en est la cause cachée. Mais je n'ai trouvé aucune raison qui expliquât comment cet air fixe est dégagé, ni pourquoi il laisse toujours un goût piquant(1) et une odeur désagréable après lui.

Il est évident qu'il y a une expansion d'air ; mais la cause efficiente de cette expansion est difficile à expliquer. On peut cependant regarder comme vrai que la première cause de l'expansion, quelle qu'elle soit, est aussi la première cause du piquant et de la rancidité ; ce qui, à la vérité, n'est pas l'objet de notre recherche dans

(1) Il paroît que l'auteur est peu au fait de ce qui concerne les gaz. Ici il est naturellement dégagé par l'acide du petit lait ; le piquant et l'odeur désagréable sont ses attributs. ( *Note du traducteur* ).

ce moment : car ce n'est pas l'expansion (1), mais l'acreté et la rancidité qui constituent le défaut.

Pour découvrir la cause de ce défaut, j'ai fait quelques expériences sur un fromage qui en étoit attaqué au plus haut degré. Il étoit de l'espèce poreuse. Les pores ou cellules varioient depuis la grandeur d'un grain de moutarde à celle d'une féve : leur intérieur paroissoit vitreux à l'œil nu, et comme verni d'une substance résineuse et jaune; mais à la loupe, il n'y paroissoit aucune matière étrangère, et graté avec la pointe d'une aiguille, l'intérieur de ces cellules se détachoit en petits flocons blancs, comme toutes les autres parties de la pâte : les parties détachées étoient de couleur blanche, quoique la pâte en totalité fût d'un jaune de cire foncé, le fromage ayant été coloré. Cependant on ne découvroit aucune particule colorante. Je trouvai un petit paquet d'une matière semblable à de la résine, logée dans la pâte; mais aucune dans les cellules; l'odeur fétide, et le goût amer.

*Première expérience.* Le 10 juillet 1788. Placé deux morceaux de ce fromage, d'un

(1) L'âcreté et la rancidité viennent du même principe que l'expansion, du développement du gaz. (*Note du traducteur*).

pouce cube chacun, l'un dans un verre d'eau froide, l'autre dans un verre d'eau bouillante.

11 juillet. La couleur de la surface de chacun a changé. Celui de l'eau froide a pâli; celui de l'eau chaude est devenu blanc. L'eau de l'un et de l'autre fétide. L'eau froide est la plus colorée et la plus infectée de l'odeur; la couleur de l'eau chaude est plus pâle et l'odeur plus douce. La surface de cette eau étoit couverte de quelques particules d'huile; celle de l'eau froide avoit quelques grandes taches.

La chaleur de l'eau bouillante a amolli la pâte, mais non l'écorce du fromage, de manière à déformer le cube et à le fixer au fond du verre. Après avoir décanté l'eau, le côté du cube qui touchoit au fond du verre, avoit conservé sa couleur jaune et son odeur fétide, tandis que la partie supérieure est pâle et inodore. L'odeur de l'autre morceau est affoiblie; mais il en retient encore. Le goût de toutes deux a diminué; mais sur-tout celui du morceau échauffé.

*Seconde expérience.* 11 juillet. Couvert d'esprit-de-vin rectifié, un autre morceau d'un pouce carré sur trois lignes d'épaisseur, et mis un autre morceau de même grandeur dans une fiole du même esprit.

12. juillet. Aucun changement apparent dans la couleur ou dans la contexture, excepté que le

morceau dans la fiole est légèrement décoloré. La vitrosité du fond des cellules n'est point altérée. Néanmoins l'odeur a disparu, et le goût est devenu très-doux; l'amertume est dissipée absolument. Je demande si elle a disparu, ou si elle est seulement déguisée par l'esprit-de-vin?

*Troisième expérience.* 12 juillet. Ecrasé un peu de la pâte de cet essai, qui étoit sèche et dure, avec la lame d'un couteau d'ivoire; les granules petits, mais pas également réduits. La couleur, après avoir été écrasée, étoit presque blanche. J'en ai mis une quantité égale dans trois verres, en couvrant une avec de l'eau froide, une autre avec de l'eau bouillante, et la troisième avec de l'esprit-de-vin.

14 juillet. La partie mise dans l'esprit-de-vin n'a éprouvé aucune altération visible, excepté qu'elle a repris une partie de sa couleur. Elle s'est déposée au fond du verre, rassemblée, mais sans adhérence. L'odeur est disparue, ou est déguisée.

Celle de l'eau froide n'a pas changé, même dans sa couleur. Les particules de fromage ne se sont pas mêlées avec l'eau, partie a descendu au fond, partie a surnagé à la surface. Hier, qu'elle est restée tranquille, elle ne rendoit point, ou presque point d'odeur; remuée ce matin, elle est aussi fétide que le fromage même.

Les granules qui se déposent actuellement, ont une apparence de caillé.

L'eau chaude a produit immédiatement une liqueur laiteuse, qui s'est séparée en caillé et en petit lait, semblable exactement au caillé échaudé, couvert de la liqueur de l'échaudage. Le caillé presqu'aussi blanc que de la neige, l'eau pâle et huileuse. Hier, l'eau n'exhaloit aucune odeur: aujourd'hui, le caillé qui a formé au fond du verre une masse compacte, dépôt de caillé, de fromage parfait, est en quelque manière sans odeur et sans goût.

Ainsi, il paroît par la totalité, comme par toutes les particularités de ces expériences, que le piquant et la rancidité de ce fromage, sont une huile essentielle, que l'eau chaude volatilise, et qui est dissipée par l'esprit-de-vin.

Les qualités et les défauts du fromage étant détaillés, et la cause du défaut principal assignée, il est convenable d'examiner séparément les chefs suivans, afin de pénétrer davantage dans la cause, tâcher d'indiquer quelques moyens probables d'éviter ses fâcheux effets : et en même tems répandre quelques rayons de lumière sur ce sujet en général, pour le retirer le plus qu'il me sera possible de l'obscurité dans laquelle il est enseveli.

Saison, sol, eau, herbage, fabrication.

*Saison.* C'est un fait bien établi que la saison a une grande influence sur la qualité du fromage, particulièrement sur le défaut que nous examinons. En 1783, ou l'été fut chaud et sec, ce fut avec la plus grande difficulté que quelques laiteries parvinrent à faire de bons fromages. Dans quelques-unes, plus de la moitié furent caves; et même dans les meilleures, qui dans les étés frais avoient à peine un fromage défectueux, un grand nombre se trouvèrent poreux.

Ceci fortifie l'idée qu'une huile essentielle est la cause de ce défaut. L'expérience prouve annuellement que les plantes en général donnent une quantité d'huile essentielle, proportionnée à la chaleur de la saison. Il est connu également dans les districts de laiteries, que l'herbe d'automne produit rarement des fromages qui fermentent. C'est dans cette saison que croissent les plus fines plantes à tiges. Peu de fleurs ou de plantes aromatiques se mêlent parmi elles. Indépendamment de ce que le tems étant plus froid, une moins grande quantité d'huile est probablement attirée dans cette saison.

*Sol.* Il a été observé que le meilleur fromage est produit par les sols les moins fertiles. Sans doute ils ne sont pas plus gras que ceux qui viennent d'un terrein riche et productif; mais ils sont exempts des défauts dont nous parlons.

Cela s'explique par les principes que j'ai posés : la stérilité des sols inférieurs, comme il a été dit ( sans égards à cette théorie) est due à leur froideur : autre circonstance frappante, en faveur de ces principes.

Une autre circonstance remarquable, relativement au sol, est celle d'être gâté par l'engrais : car c'est une chose bien connue dans chaque district, que les fromages pleins et d'une odeur agréable, ne peuvent être produits, ou au moins avec quelque certitude, par une terre récemment fumée : mais est-ce l'engrais en lui-même qui en est la cause immédiate, ou seulement change-t-il la qualité de l'herbage ? C'est une question à décider.

*Eau.* C'est un sujet auquel on ne paroît pas avoir fait la plus légère attention. Il ne m'a pas été possible de recueillir aucun renseignement intéressant qui y ait rapport. Il est cependant très-probable, qu'il peut avoir beaucoup d'influence. Il paroît raisonnable de penser que l'abondance et la pureté de l'eau, doivent contribuer à la production du bon fromage : il est probable que la disette de bonne eau peut augmenter la proportion de l'acrimonie dans le lait.

*Herbage.* Chaque espèce de plantes a son organisation particulière, qui les rend capables de choisir leurs alimens, ou de changer ce qui les

pénètre, d'une manière convenable à leur nature spécifique, ou, ce qui me paroît le plus probable chaque plante possède ces deux facultés réunies. Il est évident que les qualités douce, odorante, amère, acre, et empoisonnée, sont toutes produites par différentes plantes, croissant dans le même sol.

Leurs particules intégrantes sont très-différentes, au moins en proportion. Par exemple, la sabine des Indes donne une quantité d'huile essentielle d'un peu plus de la septième partie de son poids : tandis que la rose rarement en donne la millième partie. Delà, dans la théorie que je présente, beaucoup, mais beaucoup dépend de la qualité spécifique de l'herbage.

Une fromagère expérimentée et très-intelligente, du Nord-Wiltshire, a observé que lorsque la renoncule des prés est en fleur, les fromages ont une grande disposition à fermenter. Un fermier du premier rang, dans le même district, a remarqué également que le tems de la floraison du trèfle blanc est celui où l'on se plaint le plus de la même disposition dans le fromage.

Il n'est pas probable qu'une seule espèce de plante, soit la cause de cet effet. Presque toutes les espèces de fromages ont leur saveur particu-

lière, et un degré plus ou moins grand d'acrimonie. Rien ne paroît plus propre à communiquer cette qualité presque caustique, particulière à quelques fromages, que les plantes de la famille des renoncules. Les fleurs et les feuilles de l'espèce commune et bulbeuse sont d'une rareté singulière. D'un autre côté, plusieurs circonstances semblent prouver que la surabondance du trèfle blanc, peut encore agraver ce défaut. Les saisons sèches, en empêchant l'herbe de s'élever, lui donnent la faculté de s'étendre et de se multiplier; disposition que le fumier favorise encore, et quelquefois d'une manière extraordinaire. Faire brouter les pâturages par les moutons, produit le même effet; peut-être parce que les plantes à tiges sont broutées trop courtes; ou parce que le sol se trouve fraîchement fumé. Il a été observé qu'une suite de pâtures à vaches qui accidentellement avoit été garnie de moutons, a d'abord produit un lait, dont il étoit très-difficile de faire du fromage : cependant quelques moutons, parmi les vaches peuvent être très-utiles en mangeant le trèfle blanc.

Plusieurs autres plantes ont probablement un aussi mauvais effet; et ce seroit rendre un grand service que de s'en assurer. Il est cependant probable que le mal est effectué par quelques espèces très-communes dans les herbages, et non

par quelques mauvaises herbes qu'il est aisé d'extirper : quoi qu'il en soit, il seroit utile de connoître non-seulement quelles herbes, mais encore quelles parties de ces herbes peuvent causer ces fâcheux effets !

L'âge de l'herbage peut aussi avoir son influence. Il est généralement reconnu qu'on ne peut faire des fromages de la première qualité avec des pâtis nouveaux; l'ancienne herbe étant jugée la plus convenable à sa production. On m'a cependant assuré qu'il y avoit un exemple dans ce district de bons fromages faits dans de nouveaux herbages, d'une terre mise alternativement en herbe et en bled. Quant à moi, je pense que cela tient plus à la qualité du sol inférieur, et à l'espèce de l'herbe qu'à son âge : ou bien en d'autres mots que l'effet me paroît être produit par l'espèce de l'herbage et par la température dans laquelle elle se nourrit. J'ai suivi des racines d'un ancien gazon dans ce district, qui pénétroient à deux et trois pieds de profondeur. Quoique le sol inférieur soit absorbant ici, il est probable que les plantes se nourrissent dans une situation fraîche, qui n'est pas dérangée par l'influence immédiate du soleil; et dans des sols et des situations pareilles l'ancienneté de l'herbage peut être une circonstance importante : mais il y a peut-être aussi certaines espèces

d'herbes, qui, quoique jeunes, et se nourrissant à la surface d'un terrein froid, peuvent produire de bons fromages. Au reste on ne fera de ces réflexions que le cas qu'elles méritent.

En réunissant tous les faits que nous venons d'exposer, on peut en inférer que la porosité et la fermentabilité doivent être attribuées à l'espèce de l'herbage : que l'état de croissance de l'herbe, la saison, le sol inférieur y contribuent aussi; et peut-être même l'âge de l'herbage, et un peu le sol. Ceci ne doit pas être considéré cependant comme positif : mais j'avoue que cela me paroît probable. Il est rare qu'une théorie quelconque puisse être exposée pour la première fois dans toute sa perfection. Il est nécessaire qu'elle passe par les différens états d'enfance, d'adolescence et de virilité : ce n'est qu'avec lenteur qu'elle parvient à la maturité qui lui est nécessaire.

*Fabrication.* Tout le monde convient de son imperfection actuelle, et je crains bien qu'avec le secours de la théorie même, elle ne puisse jamais s'élever jusqu'à la perfection, mais elle peut en approcher beaucoup plus qu'elle n'a fait jusqu'ici. Différentes terres (terme qui désigne à-la-fois l'herbage, le sol supérieur et inférieur) peuvent exiger une variété de procédés dans la fabrication. Mais n'en est-il pas de même de la

culture du bled ? des sols différens n'exigent-ils pas une culture différente ? et ne voyons-nous pas de belles récoltes sur presque toutes les espèces de sols ? La coagulation paroît être un procédé moins inconstant de la nature que la fermentation : on trouve cependant que l'art du brasseur, au moins dans les grandes brasseries, est porté à un grand degré de certitude.

Le lait, l'agent coagulant, la coagulation, le caillé et le fromage exigent encore que nous les examinions séparément.

*Le lait.* Trois choses sont nécessaires ici. Un instrument, un pèse-lait, pour éprouver sa qualité ; une manière de corriger ses mauvaises qualités, et une jauge pour connoître sa quantité.

Que certains laits puissent être employés purs et sans correctifs, cela est évident, puisqu'on fait d'excellens fromages avec des laits naturels et tels qu'ils sortent du pis de la vache.

Suivant toutes les probabilités cependant, la cause des défauts du fromage, sur-tout de celui dont nous nous plaignons, est cachée dans le lait, et une éprouvette seroit une découverte intéressante et précieuse.

J'ai ouï dire qu'il y avoit une fromagère dans la vallée de Berkeley, qui jugeoit à l'odeur du lait

si le caillé qu'il devoit produire feroit ou non des fromages levés.

Cela ne me paroît pas improbable ; car si la fermentation est causée par une huile essentielle, l'odorat est le moyen le plus facile et en même tems le plus sûr pour s'assurer de sa présence ou de sa quantité. L'odeur des plantes en général est dans leur huile essentielle. Si vous les en dépouillez, elles deviennent inodores. Les différentes essences qu'on trouve dans les boutiques des parfumeurs, ne sont que les huiles essentielles des plantes dont elles portent le nom. Et il me semble plus que probable que si on concentroit l'effluence qui s'élève du lait chaud qui vient d'être trait, c'est-à-dire, si on la renfermoit dans un petit espace pour la rendre plus sensible, on pourroit en apprécier la qualité avec un degré suffisant de certitude. Un appareil simple seroit seul nécessaire pour cela.

La surabondance du parfum étant une fois connue avec certitude, les moyens de le modérer ou de le dissiper au degré convenable seroient alors le grand objet à découvrir. Il est vraisemblable qu'une certaine portion de ce parfum, de cette saveur, est nécessaire dans le lait pour produire un fromage agréable.

Si la rancidité est l'effet contre lequel on doive être en garde, et si l'huile essentielle est la cause

de cette rancidité, un moyen facile de purification se présente de lui-même.

Chacun sait que toute huile essentielle est volatile par sa nature. La chaleur de l'eau bouillante les exalte et leur fait abandonner les substances qui les produisent. Beaucoup même sont dissipées par une chaleur bien moins forte. Dans l'état de désunion où elles nagent dans le lait, elles peuvent être dissipées avec beaucoup de facilité. La ventilation seule pourroit sans doute produire, au moins à un degré très-approchant, tout l'effet qu'on peut desirer; et un léger degré de chaleur y ajouteroit tout le véhicule nécessaire. Ce seroit un moyen de pousser l'opération au degré de certitude convenable.

Ce moyen de corriger seroit sujet, à la vérité, à deux inconvéniens : une augmentation de travail et une perte de tems. Mais la théorie fournit un autre appareil, simple, adapté à l'usage ordinaire, et tel qu'il peut être employé par la plus ignorante fille de laiterie; il rendroit le surcroît de travail et la perte de tems presque nuls, comparés aux avantages qu'on en retireroit.

C'est ici le lieu de rapporter une tentative qui a été faite dans ce district pour corriger le lait, mais pas avec un grand succès à ce qu'on m'a dit. Avant que j'eusse fait les expériences précé-

dentes, j'avois pensé qu'on pourroit trouver quelques préparations chimiques propres à ce dessein, et c'est peut-être ce qui a été employé ici : l'acide vitriolique, nommé vulgairement esprit, ou bien huile de vitriol.

Une fromagère qui a employé ce moyen, en mit environ une tasse à thé dans soixante-dix ou quatre-vingt gallons de lait (deux cent quatre-vingt ou trois cent vingt pintes). Mais elle trouva que cela nuisoit à la coagulation, c'est-à-dire, que cet acide étant violent, produisit une coagulation trop prompte et prématurée. Elle en a discontinué l'usage; malgré cela, elle est d'opinion, ainsi que d'autres personnes qui ont éprouvé ce moyen, qu'il contribue à empêcher le fromage de lever.

Il est à observer que cette circonstance fortifie ma théorie, et d'une manière très-intéressante, en ce qu'elle prouve que ce levain, cet effet immédiat, est produit par une huile essentielle, que les acides ont le pouvoir de fixer sous une forme résineuse. Il est donc très-probable qu'une quantité suffisante d'acide concentré pourroit détruire ou vaincre cette cause. Mais en supposant ce moyen de corriger praticable, ce n'est pas cette pratique que je conseillerois.

Aujourd'hui la quantité proportionnelle du caillé à une quantité de lait donnée paroît très-

incertaine. Une fromagère n'a aucune espèce de certitude à cet égard, jusqu'à ce qu'elle ait, pour ainsi dire, mesuré le caillé dans les formes. On croit que de coaguler le lait froid diminue la quantité du caillé. On croit encore que la proportion est plus grande en automne qu'en été. Quelques vaches aussi sont regardées comme en produisant plus que d'autres. C'est un sujet important qui mérite un examen suivi.

Pour parvenir à établir cette proportion, la première chose seroit de s'assurer de la quantité exacte du lait. Une règle graduée dans un capuce (cowl), donnée en la mesurant avec des gallons, montreroit la quantité positive sans aucune peine et sans aucun calcul.

*L'agent de la coagulation*. Quoique l'estomac de veau soit le moyen reçu de coaguler le lait pour le fromage, il est possible que ce ne soit pas le meilleur coagulant propre à cet usage. Cet effet peut être produit par bien des causes différentes, et il seroit bon de rechercher quelle est la meilleure. Le grand objet est de réduire le petit lait à l'état le plus aqueux possible. Non-seulement la quantité, la richesse, mais même la qualité diététique du caillé viennent peut-être du coagulant. La théorie de la coagulation est encore imparfaitement connue, quoique ce soit un

sujet très-important pour la médecine comme pour l'économie rurale.

J'ai observé une ou deux fois que dans un tems épais et couvert, le caillé a pris prématurément, et qu'il étoit d'une qualité inférieure. Mais quand même cette circonstance seroit trouvée réelle dans les lois générales de la coagulation d'après des expériences suffisantes, ses mauvais effets pourroient être évités en usant de l'attention nécessaire. Si quelque situation particulière de l'air devoit produire le bon fromage, soit pendant la coagulation, soit pendant le reste de la manipulation, il seroit très-facile de donner, soit au vaisseau, soit à la laiterie, la température convenable.

La manière de régler la chaleur du lait peut être un objet important. L'eau peut ou peut ne pas être un moyen propre pour cela.

Le tems nécessaire à la coagulation est encore un objet important de recherche. Peut-être une coagulation rapide, non-seulement peut rendre le caillé dur, mais aussi en altérer la qualité en en produisant une plus grande quantité. Peut-être seroit-il nécessaire, d'après cela, de hâter la coagulation pour le produit d'un sol maigre, plutôt que pour celui d'un sol riche. Je suis persuadé que par des observations bien faites, on trouvera que la qualité du caillé est

en grande partie le résultat du période de sa coagulation.

Le point où la coagulation est parvenue à sa maturité doit aussi être déterminé. Je ne connois aucun guide pour cela qui puisse être défini avec quelqu'exactitude. Si le caillé est prématurément rompu, on en perd une partie ; s'il reste trop longtems sans être rompu, il peut en résulter des conséquences plus fâcheuses encore. Il paroît d'après cela qu'il est prudent de couvrir le vaisseau pendant la coagulation, afin que le tout puisse parvenir en même tems au degré nécessaire.

*Le caillé.* Ceci peut être nommé le premier état de la fabrication. Le premier pas vers la perfection est de se procurer la matière convenable ; le second est de la manipuler de la manière la plus parfaite.

La séparation du caillé et du petit lait est un point duquel la richesse du fromage dépend peut-être en grande partie. L'objet auquel on doit tendre, est d'extraire le petit lait aussi pur, aussi verd qu'il est possible.

Par cette raison, il ne faut pas souffrir qu'il se mêle de nouveau avec le caillé, après qu'une fois il a abandonné les cellules qui le contenoient, et encore moins de le saturer des parties les plus riches du caillé, en l'y brisant en petites parties.

Je crois qu'il seroit facile d'imaginer un appareil, simple et d'un emploi facile dans l'usage ordinaire, pour atteindre à ce but. Si l'on disoit que l'on retrouve dans le petit lait les parties grasses qui sont perdues pour le fromage, je répondrois que le mal n'est pas tant dans la quantité perdue, que dans la qualité de la totalité du fromage, qui est altérée en la privant de sa substance la plus précieuse. Si l'on veut faire un fromage d'une qualité inférieure, c'est avant la coagulation qu'il faut dépouiller le lait de ses parties grasses, surabondantes pour l'objet. Je sais que la richesse du sol permet ici de faire de bons fromages, quoique le caillé soit appauvri ; mais il ne faut pas perdre une seule particule grasse dans le produit des sols moins fertiles.

L'échaudage du caillé est encore une opération qui doit être observée avec soin. Elle est particulière à cette partie de notre île. Peut-être est-elle nécessaire à la fabrication des fromages de première qualité ; mais peut-être aussi ne l'est-elle pas. Nécessairement, elle emporte une portion considérable des parties les plus riches du caillé. Sans cet inconvénient, il est probable que la cause qui fait fermenter est détruite, ou très-atténuée, en divisant le caillé le plus possible, et l'échaudant à un haut degré de chaleur ; même en ne coupant le caillé qu'en cubes, on voit que

l'échaudage produit probablement un bon effet. Couper, au lieu d'émier le caillé, lui conserve sans doute sa richesse, mais empêche peut-être aussi que la matière, ou la qualité de la matière nuisible ne se dissipe. Néanmoins, dans l'occasion où j'ai vu mettre cette pratique en usage, elle a parfaitement répondu aux vues de l'excellente fromagère; et j'y trouve plus d'industrie que dans les autres opérations semblables que j'ai vu exécuter.

Il y a une autre remarque à faire sur l'opération de l'échaudage. Il paroît incontestable que le caillé doit être échaudé également. Mais dans la méthode en usage, la même quantité contenue dans le capuce (cowl) est échaudée à des degrés différens. Les parties où l'échaudage frappe immédiatement, peuvent l'être à cent cinquante, tandis que celles qui sont au fond, ne le sont peut-être pas à plus de cent degrés. Cet usage et celui de laisser le capuce découvert pendant la coagulation, peuvent expliquer le fait, d'ailleurs inexplicable, pourquoi la même masse de caillé fait de bons et de mauvais fromages, fait bien reconnu dans les différens districts. S'il faut que le caillé soit échaudé, il faut, suivant moi, que sa totalité soit instantanément plongée dans la liqueur de l'échaudage, et non pas graduellement, comme cela s'opère aujourd'hui.

J'ai vu quelques fromagères intelligentes, adoucir le premier jet de l'échaudage, et remuer le caillé avant d'ajouter le reste. Cela peut diminuer le mal, mais non l'empêcher tout-à-fait.

Saler le caillé est encore un objet d'attention. Je suis persuadé qu'une grande partie, pour ne pas dire tout, du piquant excessif qu'on remarque sur-tout aux fromages de Berkeley, vient de la grande quantité de sel qu'on y emploie dans ce district, tandis que la douceur de ceux de Wiltshire, et particulièrement de ceux de deux laits de la haute vallée, vient de la quantité, comparativement beaucoup moindre qu'on y met. La quantité de sel qu'on emploie dans le procédé de la basse vallée est double et même triple de celle de la vallée supérieure ; et quoique celle qu'on met dans la pâte soit presque aussi grande dans le Wiltshire que dans la vallée de Berkeley, celle qu'on frotte à la surface est beaucoup moindre. Ceci est un article de la fabrication, qu'il est facile de déterminer par l'expérience. Peut-être aussi y a-t-il quelque chose à dire sur la méthode de saler, et il seroit important d'examiner si le sel doit être frotté sur la surface, s'il doit être mis en tout ou en partie dans la pâte, ou s'il doit lui être communiqué sous la forme de saumure.

Corriger le caillé, empêcher le fromage de

lever au moyen de quelques préparations chimiques, est une chose très-facile ; mais il est probable que quand même on empêcheroit cette fermentation, il resteroit encore quelque partie du principe qui produit la saveur forte pour le goût ou pour l'odorat ; ainsi cette manière de corriger me paroît moins efficace que celle de purifier le lait avant la coagulation.

La forme des éclisses n'est pas une chose indigne d'attention. Il est à remarquer que le fromage diminue sur son diamètre, mais non sur son épaisseur, au moins d'une manière sensible. Ainsi un fromage fait dans une forme de quinze pouces et demi de diamètre sur un pouce et demi d'épaisseur, n'a plus que quatorze pouces au bout de trois ou quatre mois, mais conserve toujours la profondeur de la forme en épaisseur. Cela explique pourquoi on soumet ces fromages à une si grande compression, le caillé étant une substance d'une texture coriace et cohésive, ne pousse pas en tout sens comme l'eau et les autres liquides ; mais comme dans son éclisse de forme ordinaire, elle est comprimée du haut en bas, et non pas sur les côtés ; sur son plat, et non dans le sens de ses bords ; en séchant elle se retire sur sa largeur, et non sur son épaisseur qui a au contraire une disposition à reprendre son état natu-

rel dans ce sens, que la compression lui a fait perdre. De là, cette propension qu'ont tous les fromages de forme ordinaire à s'enfler dans le milieu. D'ailleurs, les parties éloignées du centre et les bords du fromage, présentant plus de surface à l'air, se dessèchent, et par conséquent diminuent plus promptement que le milieu du disque, vers lequel l'humidité est concentrée davantage, et qui par cette raison a plus de disposition à fermenter. La contraction des bords opère encore une pression contre le centre, qui le dispose à s'élever, tandis que les côtés éprouvant une réduction inégale par le contact de l'air, suivant leur situation ou l'inégalité de leur texture, se fendent et se crevassent. Si cependant un fromage est d'une pâte bien égale, bien cohésive et homogène, et bien purgée de son petit lait dans toutes ses parties, la puissance de la dessication n'est pas assez forte pour produire aucun de ces effets. Si, au contraire, il est d'une texture peu pleine, ou s'il s'opère une raréfaction inégale, il est forcé de se fendre et de se tourmenter par une expansion centrale.

Plus le diamètre du fromage est grand, et plus il a de disposition à la dessication inégale dont nous nous plaignons; par conséquent, on devroit éviter les formes trop larges, et préférer celles qui sont étroites à un certain point.

Il y a cependant plusieurs bonnes raisons en faveur des formes actuelles des fromages minces de ce district. Si elles étoient plus étroites sur la même épaisseur, il en résulteroit une augmentation dans leur nombre, dans le travail et dans la grandeur des presses. Si on les faisoit plus épais, ils seroient plus disposés à lever, et ne seroient pas aussi promptement mûrs pour la vente ; enfin cela ne conviendroit peut-être pas autant aux marchands.

Quant aux consommateurs, la forme actuelle ne leur est pas favorable, et les expose à en perdre une partie inutilement ; il me semble qu'à ne considérer que leurs avantages, aucun fromage ne devroit avoir moins de trois ou quatre pouces d'épaisseur, sur un diamètre de dix pouces ou un pied.

Dans le Nord-Wiltshire, les formes sont très-variées, les fromages minces et les larges épais, sont encore faits dans des formes absolument semblables à celles de Glocester. Mais presque toutes les fromageries ont des éclisses de formes et de dimensions variées ; ensorte qu'on n'y entend pas parler de caillé gardé, chose à éviter avec grand soin.

*Mettre en forme.* Cette parfaite contiguité de toutes les parties de la pâte, que l'on admire tant dans la texture serrée du fromage, vient

probablement un peu de la manière dont on le met en forme, ou peut-être plutôt encore de la chaleur du caillé, lorsqu'on le met sous la presse. Si l'air ambiant qui y est renfermé avec le caillé, en quantité plus ou moins grande, est dans un état de raréfaction, il contribuera, en se condensant, au succès de l'opération, en donnant au fromage cette texture serrée et compacte. Et d'ailleurs le caillé, comme la cire, est amolli par la chaleur, et devient plus disposé à se réunir par la pression, en une substance uniforme, que le caillé froid. Je n'ai jamais autant été frappé de cette vérité, que lorsque j'ai vu l'effet de cet échaudage bouillant, que j'ai rapporté à l'article du Wiltshire.

*Le fromage*. Il n'est pas extraordinaire de voir les fromages lever sous la presse. Dans cet état, il paroît qu'aucun poids n'est capable de les faire baisser, et ils bravent tous les efforts qu'on feroit pour les y contraindre. Dans ces circonstances, beaucoup de fromagères les retirent de la presse, les rompant très-fin de nouveau, et les échaudant encore. Cela suffit pour les empêcher de lever dans la presse une seconde fois.

Le poids de la presse est encore un objet de quelqu'importance dans la fabrication du fromage. C'est un fait suffisamment établi, que les fromages en rézeaux (net cheeses) ne lèvent ja-

mais, ne sont pas poreux (eyed), et sont parfaitement pleins (1). Je tiens de quelqu'un dont le témoignage ne peut être révoqué en doute, que dans le Wiltshire, où l'on fait beaucoup de ces fromages pour la vente, il n'est pas extraordinaire de voir faire avec la même masse de caillé, des fromages pressés qui lèvent, et des fromages en rézaux, qui conservent leur pâte serrée et pleine. On a de plus observé dans ce district, que plus la presse est pesante, et plus les fromages ont de disposition à lever; et que le même effet arrive, lorsque les formes sont trop pleines : ces circonstances intéressantes, suggèrent beaucoup d'idées théoriques; mais il seroit imprudent de les risquer sur des bases aussi mobiles.

Il est inutile d'observer que des recherches expérimentales sur la fabrication dont nous nous occupons, seroient trop vagues, sans une méthode d'identifier les sujets de ces expériences. Il est nécessaire d'avoir quelques marques permanentes. Les nombres sont peut-être préférables à toutes autres. Dans le Norfolck, j'ai fait

---

(1) *Net cheeses*, fromages en rézeaux. En faisant ces fromages le caillé est pressé et serré avec les mains le plus possible dans le rézeau ou filet; il n'éprouve pas d'autre compression.

usage de caractères numériques, en fer plat. Quelques figures communes du même métal, ou de tout autre, seroient encore plus simples. En les posant sur le fromage mou, lorsqu'il est dans la presse, elles s'enfoncent dans la peau, et laissent une impression durable.

*Des dernières façons du fromage.* La seule perfection importante à ce point de la fabrication, seroit de pouvoir hâter par quelques méthodes pratiques, la maturité des fromages. Le vin mêlé au caillé, produit cet effet d'une manière rapide. J'ai eu occasion d'observer dans le comté de Glocester, l'effet de trois ou quatre verres de vin, jettés partiellement parmi le caillé, pendant l'opération de mettre en forme. Dans peu de mois, les parties qui avoient été imbibées de vin, avoient déja passé le point de maturité, et commençoient à perdre de leur qualité. Il est donc évident que par composition, on pourroit donner au fromage une maturité rapide; les qualités de ces fromages, ainsi mûris, pourroient être infiniment diversifiées; et peut-être que par d'autres moyens, le caillé seul pourroit être amené à un état plus naturel de maturité.

Mais voilà assez de réflexions; mon intention actuelle est de continuer mes recherches pratiques dans quelqu'autre tems, si j'en ai l'occasion et le loisir. Mais dans la crainte de ne pouvoir

suivre mon projet, j'ai cru devoir communiquer au public les observations les plus essentielles, que j'avois réunies pour me diriger.

## BETAIL

## DU COMTÉ D'HEREFORD.

A tout prendre, on peut assurer sans craindre de se tromper, que l'espèce du bétail de ce comté, est la première de cette île.

On a déja parlé et donné une exacte description de la race supérieure de bétail à moyenne corne. Il ressemble beaucoup par l'apparence générale, à celui de Sussex, si ce n'est qu'il est plus grand, et plus encore à la race actuelle de la vallée de Pickering. Cependant, ces districts sont séparés par une distance de cent milles, remplie d'autres races. Leur forme est tout-à-fait athlétique, avec des membres assez dégagés pour pouvoir voyager. Comme animaux de trait, cette forme est presque parfaite.

Indépendamment de leur supériorité comme animaux de trait, et de leur avantage sous le rapport de la laiterie, étant à cet égard semblables au bétail du comté de Glocester, les femelles, au moins, engraissent de très-bonne heure, preuve sans réplique de son excellence

comme bétail gras. J'ai vu une génisse de trois ans, grasse comme du fumier, pour me servir d'une expression vulgaire; plus grasse en un mot, qu'aucune de cet âge que j'aie encore vue, excepté les génisses coupées de Norfolck.

Si l'on voit sous ce point de vue la race de bétail d'Herefordshire, qui est la véritable manière de le voir, ce me semble; combien le choix de ces courageux éleveurs des comtés intérieurs, n'a-t-il pas été malheureux pour les intérêts ruraux de ce royaume. Les variétés supérieures des races de l'intérieur, indépendamment de la beauté de leur forme, sont on ne peut pas mieux disposées pour être engraissées, lorsqu'on s'y prend à un âge convenable. D'autres variétés conviennent parfaitement à la laiterie; mais pour le travail des champs, et comme animaux de trait, elles sont inférieures à plusieurs autres espèces, qui avec moins d'attention et de dépense qu'il n'en a été prodigué à la race à longues cornes, auroient pu être perfectionnées de manière à être plus profitables pour la laiterie et pour l'engrais, et en même tems plus convenable pour le trait; usage pour lequel non-seulement leurs cornes, mais leur forme en général, les rend plus propres. Je ne les ai vus nulle part au moins, employés au travail.

Malgré cela, nous voyons le bétail à longues cornes en possession, non-seulement des parties centrales de cette île ; mais encore il s'étend dans les districts de la circonférence, et dans les directions. Ce qui me paroît de la plus sérieuse importance. Si on n'y prend garde, on se mettra dans l'impossibilité absolue de faire travailler ces animaux ; et lorsque l'art d'élever aura baissé avec l'émulation, qui ne peut toujours se soutenir au même degré, tout le pays sera réduit à une race qui est sans contredit la pire que je connoisse. Si on la néglige jamais, on pourra la qualifier au figuré, de créatures sans corps, tout en cornes et en peau. Tout ce que l'industrie la plus active a pu lui procurer, est uniquement la faculté d'engraisser, en quoi seulement elle est supérieure aux autres races qui, comparativement ont été négligées.

Ces observations ne sont ni le résultat d'aucune antipathie contre cette espèce de bétail, non plus que d'aucun manque de considération pour ceux qui la propagent, ni enfin, à ce que j'espère, d'aucun défaut de connoissance de ma part ; car il n'y a aucune race que j'aie été autant à même d'observer. Si quinze ans d'expérience ne suffisent pas pour connoître ses qualités, et si je l'ai mal jugée, je trouverai très-bon qu'on m'instruise mieux.

Je desire d'autant plus de former un jugement exact sur cette race, que j'espère être bientôt à même de digérer mes idées à son sujet, et de constater ses qualités, autant que les faits viendront à ma connoissance. Elle a sans doute des variétés qui ont été perfectionnées à un point presqu'incroyable. Dans la crainte d'être infatué par la beauté de leurs formes, et de porter mes éloges au-delà de la vérité, j'ai pris pour terme de comparaison une espèce que je regarde comme la plus parfaite de l'île, afin de pouvoir mieux régler mon jugement.

Dans l'Herefordshire le principal objet est d'élever des bœufs de travail. On en emploie un grand nombre comme animaux de trait. La moitié du labourage se fait avec des bœufs, et les chars à bœufs sont très-communs. On les emploie en général par couple et sous le joug, même dans les parties du district où le sol est le plus profond ; cependant il y a quelques exceptions.

Il y a dans la manière de gouverner le bétail de ce district une circonstance qui me surprend; c'est qu'on n'y coupe pas les génisses. Cela est d'autant plus étonnant que les qualités des génisses coupées, soit pour le trait, soit pour la faculté d'engraisser supérieurement, sont généralement reconnues, et que ce canton n'é-

tant pas pays à vacherie, on y engraisse chaque année un grand nombre de veaux femelles pour la boucherie. Ne vaudroit-il pas mieux couper indistinctement ce qui est né de plus beau tant en mâles qu'en femelles, qui ne sont pas nécessaires à la reproduction.

On élève particulièrement des bœufs dans la partie nord-ouest de ce comté ; cependant les autres cantons, excepté celui de Ryeland, en élèvent tous en plus ou moins grande quantité. On les fait travailler modérément jusqu'à l'âge de cinq ou six ans, tems auquel on les vend en assez bon état, après un peu de repos, aux engraisseurs des comtés de Buckingham, de Wilt, de Warwick, de Glocester, et des autres comtés voisins.

Il y avoit à la foire d'Hereford, le 20 octobre 1788, environ mille têtes de ce bétail avec quelques bêtes galloises. La plus grande partie étoit des bœufs bien en chair : ils ont été vendus l'un dans l'autre de douze à dix-sept liv. sterl. par tête. C'étoit la plus belle réunion de bétail que j'aie vue ailleurs qu'à Smithfield, et sans contredit le plus beau spectacle qu'on puisse avoir en ce genre. Il eût été bien plus beau encore, si au lieu de tenir ces animaux épars dans les rues de la ville, on les eût réunis dans un même lieu.

# ANIMAUX DOMESTIQUES
## DES
# COMTÉS INTÉRIEURS.

Un district dont le sol est riche, et dont une grande partie est en herbage, abonde naturellement en animaux domestiques.

Les quatre principales espèces sont non-seulement très-abondantes, mais encore dans un état très-perfectionné dans les districts intérieurs. Je ne parle pas des trois autres. Les lapins ne peuvent être regardés comme un objet d'économie rurale dans ce district; et pour ce qui est de la volaille et des abeilles, je n'ai rien observé à leur égard qui mérite d'être rapporté (1).

Comme je traite des chevaux dans un chapitre qui leur est uniquement destiné, les animaux dont j'ai à parler ci-après sont :

Le bétail.
Les moutons.
Les cochons.

---

(1) Excepté les oiseaux de chasse qui sont ici extrêmement estimés, comme une espèce de volaille, comme produisant un plus grand nombre d'œufs, et d'une saveur plus agréable que les oiseaux en général.

Un pays si justement renommé pour son bétail, sur-tout pour les trois principales espèces dont je viens de parler; qui a porté aussi loin l'amélioration des vaches et des moutons, amélioration dont on n'a eu aucune idée dans aucun tems, ni chez aucune nation, a des droits à une attention particulière. Il seroit réellement impardonnable et inconséquent que je m'en tinsse à un examen imparfait et superficiel de sa pratique à cet égard. L'ardeur de perfectionner est aujourd'hui à son zénith, et la perfection, considérée sous un point de vue général, est portée à son plus haut point. Il est certain que la race des chevaux décline, mais le bétail a atteint toute la perfection dont il est susceptible, et les moutons en sont si près, qu'il n'est pas probable qu'ils acquièrent beaucoup dorénavant. D'ailleurs l'astre qui a porté la lumière dans cet art, a passé son méridien; et quoiqu'il soit encore en pleine splendeur, il baisse déja vers l'horizon.

Quoique M. Bakewell ait été considéré avec raison comme le principal promoteur de l'art d'élever, et que pendant longtems il ait donné le ton dans cette partie, il s'en faut beaucoup qu'il soit le seul qui s'y soit distingué dans ce district. Il abonde; et depuis longtems, en éleveurs intelligens et courageux. Je pourrois en citer quinze ou vingt qui non-seulement jouis-

sent d'une réputation bien méritée, mais encore pour la plupart fort riches, et dont les races de bétail ont la plus grande célébrité.

Il n'est pas moins reconnu généralement que M. Bakewell est le premier de tous ; il est fort à craindre qu'après lui la place ne reste vacante, et qu'il ne se trouve personne qui ait assez d'intelligence et d'habileté pour le remplacer.

Après avoir rendu à M. Bakewell la justice qu'il mérite, je dois avertir mes lecteurs que les détails dans lesquels je vais entrer, ne sont pas uniquement ceux de sa pratique, mais de celle qui est établie en général dans les comtés intérieurs. Car quoique M. Bakewell m'ait donné souvent toute la facilité possible d'observer sa méthode, et de reconnoître ses sentimens sur les différens sujets ruraux, mon intention n'est pas de débiter ses opinions non plus que sa pratique particulière, qui n'entrera ici qu'en tant qu'elle constitue une partie importante de celle du district que nous examinons.

En rendant compte de cette pratique en général, indépendamment de l'exposé relatif à chaque race et aux améliorations qu'elle a reçues, il sera nécessaire de décrire la méthode de nourrir et d'élever chaque espèce, ainsi que de détailler la manière d'engraisser, et celle de gouverner ou conduire les laiteries.

Pour donner tout l'essor possible à nos recherches, il sera nécessaire de considérer séparément les différentes espèces d'animaux qui doivent attirer notre attention, et avant tout, de donner une idée générale des principes d'amélioration d'après lesquels on s'est dirigé ici, ainsi que des moyens par lesquels on les a heureusement mis en pratique avec une rapidité étonnante. Le sujet est nouveau, au moins dans cet ouvrage, et il exige une attention proportionnée à son importance.

Le principe le plus général est la beauté de la forme, principe qui a été appliqué en commun aux quatre principales espèces. Il faut observer cependant qu'on s'est plus attaché à ce principe lorsqu'on commença à se livrer à ces améliorations, dans l'idée, jusqu'à un certain point mal fondée, que la beauté de la forme et l'utilité sont inséparables, qu'on ne le fait actuellement qu'on s'est familiarisé avec la pratique, et qu'on met une distinction entre l'espèce utile et celle qui n'est que belle.

Le principe auquel on s'attache le plus ensuite, est la proportion des parties, ou ce qu'on peut nommer l'utilité de la forme, considérée séparément de la beauté de la forme : ainsi dans les trois espèces qui servent à la nourriture, les parties qu'on nomme basses, ou qui sont d'un

prix inférieur à la boucherie, doivent être petites en proportion des parties meilleures. Ce principe paroît cependant avoir été différemment suivi dans les diverses espèces, et sera examiné de nouveau lorsque nous nous occuperons de chacune séparément.

Un troisième principe d'amélioration, qui a attiré l'attention des éleveurs de l'intérieur, est la texture des parties musculeuses, qu'on nomme viande : qualité qui, bien que très-connue des bouchers et des consommateurs, n'avoit peut-être pas été observée par les éleveurs, quoiqu'elle le fût beaucoup par les engraisseurs; il n'y a que quelques années que dans ce district on parle aussi familièrement de la viande que de la peau ou de la toison, et qu'on comprend très-bien que son grain dépend totalement de la race, et non, comme on l'avoit cru jusque-là, de la taille de l'animal (1).

Mais le principe qui attire aujourd'hui toute

(1) Il paroît cependant que dans la pratique du Yorckshire, les circonstances ont conduit les éleveurs de ce district à faire quelqu'attention à la viande du bétail; et j'ai appris d'une personne qui connoît très-bien la race du bétail d'Herefordshire, que les mêmes circonstances ont produit cette attention dans cette partie de l'île, et probablement dans le même tems.

l'attention, et qui par-dessus tout captive celle des engraisseurs, est le gras, ou plutôt la qualité engraissante (la disposition à engraisser); c'est-à-dire, une propension à engraisser, jeune, et en peu de tems, lorsque l'animal est nourri en conséquence : qualité qu'on a trouvée aussi être héréditaire, et qui dépend au moins en grande partie de la race, ou de ce qu'on nomme en terme technique du sang, c'est-à-dire, de la qualité spécifique des parens.

Ainsi il paroît que les éleveurs, dans ce district, font tout consister dans la race, persuadés que la beauté, l'utilité de la forme, la qualité de la viande, et la disposition à engraisser, sont, dans les jeunes individus, la conséquence naturelle de semblables qualités dans ceux dont ils tiennent la naissance. Et ce qui est extrêmement intéressant, c'est qu'il est évident, d'après les observations et l'expérience, que toutes ces qualités sont compatibles, et qu'elles se trouvent fréquemment réunies d'une manière remarquable dans les mêmes individus.

Sans admettre ici, et sans chercher à réfuter l'opinion par laquelle on a établi que les quatre qualités que je viens d'expliquer sont les seules nécessaires à la perfection des différentes espèces d'animaux dont nous nous occupons, nous allons passer aux moyens par lesquels, en appli-

quant ces principes, on a atteint le degré de perfection qu'on remarque dans ce district.

Les moyens d'amélioration employés dans la pratique du royaume considéré en général, sont de faire un choix de femelles de la race du pays, et de croiser avec des mâles de race étrangère, dans l'idée généralement reçue qu'en continuant à élever en même ligne, la race s'affoiblit.

Quelqu'enracinée que puisse être cette opinion, et quoique cette pratique ait prévalu universellement, on ne peut douter que les races supérieures de ce district n'aient été produites par un moyen tout opposé; celui d'élever, non pas en même ligne uniquement, mais de la même famille; pratique établie depuis un tems assez long pour qu'elle soit désignée par une phrase technique : *breeding inandin* est aussi familier dans le langage des éleveurs de l'intérieur, que croiser peut l'être dans les autres districts (1). Le père et la fille, le fils et la mère, le frère et la sœur, dans la pratique des premiers éleveurs, sont employés à perfectionner leurs

(1) *Breeden inandin*, élèves de famille. Cette expression n'est pas, à ce qu'il me semble, originaire de ce pays; elle indique Newmarket pour le lieu de sa naissance, l'idée qu'elle présente étant indiquée, et la pratique établie jusqu'à un certain point par les *gentlemen of the turf*.

propres espèces ; et c'est par le moyen de cette pratique, ainsi qu'on le verra, que le courageux et ingénieux auteur de ces améliorations a produit la race célèbre qu'il possède.

Ce n'est pas ici le lieu de considérer combien cette pratique nouvelle est supérieure à l'ancienne, sous un point de vue général, puisque mon intention est uniquement de donner une idée générale de la pratique actuelle de ce district, tant pour éviter les répétitions, que pour mettre mon lecteur en état de me suivre plus facilement dans toutes mes recherches. Dans cette intention, je dois expliquer aussi que si probablement on a beaucoup opéré en faveur de l'amélioration par la méthode d'élever de famille (inandin), celle de croiser y a beaucoup contribué aussi, non en mèlant des espèces étrangères, mais en réunissant les plus belles branches de la même souche.

Le degré de perfection et de supériorité obtenu par ces moyens, n'est pas cependant plus remarquable que la rapidité avec laquelle il a été opéré dans les différentes espèces et dans les diverses races auxquelles on les a étendus, non-seulement dans ce district, mais dans différentes parties de cette île.

Mais tout cela vient également et principalement d'un pur point de pratique, qui, quoique

commun à quelques autres districts, n'est nulle part aussi suivi, j'en excepte le Lincolnshire, et qui n'entre en aucune manière dans la pratique générale de l'île, où chaque éleveur élève ou achète les mâles dans leur troupeau.

Ici, tout au contraire, les éleveurs, pour la plupart, les louent pour la saison, de quelques éleveurs supérieurs, dans la manière d'élever des mâles pour cet usage. Ils les renvoient à la fin de la saison à leurs maîtres respectifs, qui, dans le tems où l'on vient pour les louer, en font des montres ou exhibitions auxquelles se rendent les fermiers de laiteries, les engraisseurs et les éleveurs de chevaux, qui veulent choisir et louer pour la saison suivante.

Indépendamment de ces montres privées, il y a tous les ans des expositions publiques dans différentes parties du district, et pour le même but : ainsi Ashby a ses expositions d'étalons (stallions shows); Leicester, ses expositions de béliers (shows of ram); et Bosworth a ses expositions de taureaux (shows of bulls) : non pas seulement pour louer, mais aussi pour vendre.

L'usage de louer des animaux mâles pour la saison, n'est pas répandu dans le royaume en général; c'est un nouvel objet de la science rurale.

Il arrive cependant souvent dans la pratique qu'un éleveur d'animaux mâles (que faute de meilleur terme on nomme dans la province *tupman*) est en même tems laitier (dairyman), ou même engraisseur (grazier); M. Bakewell étant le seul de ce district qui borne sa pratique à élever et à louer.

Il ne faut cependant pas croire que tous les laitiers et engraisseurs du district, louent généralement leurs mâles de ces éleveurs de premier rang; beaucoup suivent encore l'ancienne routine d'élever ou d'acheter les uns des autres, comme cela se fait ailleurs.

La pratique de louer des mâles pour la saison étant un sujet nouveau pour cet ouvrage, il convient que nous l'examinions ici avec l'attention nécessaire.

On ne voit pas bien d'où elle tient son origine : elle vient vraisemblablement de l'usage de louer des étalons pour le printems. Un cultivateur industrieux a un bon cheval, mais il est trop attentif à sa culture pour le suivre chaque semaine à trois ou quatre marchés, et trop défiant pour l'envoyer dehors, et entrer dans toutes les disputes et les contestations inévitables avec un teneur d'étalons : tandis que celui qui a plus de loisir et moins de timidité, préfère de se débarrasser par un accord facile. Ainsi tous

les deux y trouvent leur compte, le dernier en recevant une somme convenue, lorsqu'on lui rend son cheval; le premier en faisant saillir un plus grand nombre de jumens que n'auroit pu faire le propriétaire de l'étalon. Cette manière d'en disposer a pu donner l'essor à l'éducation des étalons; car l'éleveur non-seulement se débarrasse de la partie la plus désagréable de l'affaire; mais, s'il y a trop d'étalons dans son voisinage, il se débarrasse des scènes, en les envoyant dans d'autres districts par ce moyen. Des circonstances pareilles ont pu conduire à louer des taureaux et des béliers.

Mais, quoi qu'il en soit, il y a longtems que l'usage de louer des béliers se pratique dans le comté de Lincoln; et le louage des étalons se pratique sans doute de même depuis longtems, mais sur une petite échelle dans tous les districts. Cependant, vu sous un point de vue général tel que celui sous lequel nous l'examinons, le louage des animaux mâles n'a peut-être jamais été appliqué aux trois principales espèces d'animaux que depuis peu d'années dans ce district. Et quoique M. Bakewell ne puisse passer pour l'avoir imaginé, il a certainement été le plus ferme appui de cette branche de transactions rurales.

L'effet que ce louage a produit, a sans doute

été plus étendu qu'on n'auroit pu le prévoir. L'amélioration qui a été opérée dans les troupeaux de ce district est frappante ; mais elle peut s'expliquer dans la pratique.

Un mâle d'une classe supérieure, le meilleur de son espèce, par exemple, au lieu d'être renfermé dans l'enclos de celui qui le possède, ou de n'être utile qu'à quelques voisins seulement, devient par ce moyen un trésor pour tout le district : cette année pour un canton, la suivante pour un autre. Ainsi un seul beau mâle peut produire un changement considérable dans la race d'un pays. Au bout d'un an ou de deux, sa postérité concourt au but de l'amélioration et la propage. Tels de ses descendans qui sont d'une qualité supérieure sont loués de la même manière; conséquemment, en peu de tems, le sang circule par-tout, et toute personne qui a de l'intelligence a part à ces avantages.

La manière de conduire cette branche d'économie rurale, ainsi que les prix seront détaillés aux articles des différentes espèces d'animaux.

## BETAIL.

La race de ce district est celle à longues cornes : race qui paroît avoir occupé depuis longtems les parties centrales de cette île.

Sous un point de vue général, l'ancienne race du pays existe encore avec peu d'altération, malgré les efforts singuliers qui ont été faits pour la perfectionner. Chaque division du district a encore sa propre race qui se distingue de celle des autres divisions. Par exemple, il y a la même distinction entre les races du Staffordshire et du Derbyshire, qu'entre celles d'Herefordshire et du comté de Glocester. Il en est de même des autres, et il est facile de se convaincre qu'à l'exception de celle du comté de Leicester, cette race à longues cornes n'a éprouvé ni changement, ni amélioration bien remarquable. Cela prouve combien les progrès sont lents dans cette partie de l'économie rurale, même lorsqu'ils sont conduits avec toutes sortes d'avantages.

Mais, quoiqu'on puisse dire que l'ancienne race soit même en possession du pays, chaque division présente des marques frappantes d'amélioration. Les comtés de Warwick, de Stafford et de Derby, peuvent prétendre à une portion de cet heureux changement; et on peut dire que l'espèce perfectionnée a déja un certain degré d'établissement dans celui de Leicester.

L'histoire de cette amélioration extraordinaire seroit intéressante et utile; elle pourroit

fournir d'excellentes idées sur l'amélioration des autres races. Tout ce que je puis faire est d'en donner une esquisse.

Craven, dans le comté d'Yorck, a été depuis longtems célèbre pour sa variété supérieure de la race de bétail à longues cornes. On sait que c'est de cette source que le comté de Lancastre tiroit et tire encore ses vaches ; la fleur de ces vaches célèbres ayant pour origine des génisses de Craven. Autrefois cette espèce s'étendoit de même dans le West-Moreland et dans les comtés voisins. Du West-Moreland elle a pénétré dans les comtés intérieurs : cela est prouvé par le témoignage de personnes encore vivantes.

Ce qu'il y a de singulier, c'est que pendant que cette race est recherchée et cultivée ici avec le plus grand soin, elle décline en même proportion dans le West-Moreland, où celle de Tees-Walter prend le dessus.

On croit généralement ici que c'est cette race du West-Moreland plutôt qu'aucuns principes particuliers dans la manière d'élever le bétail, qui a rendu M. Webster, du Warwickshire, le coriphée des éleveurs de ce pays, il y a quarante ou cinquante ans. J'ai effectivement ouï dire par un homme qui lui-même avoit de la réputation en ce genre, que M. Webster avoit eu la plus

belle espèce qui ait jamais été, et qu'on verroit jamais dans le royaume. Je suis loin de donner trop de confiance à cette assertion ; je la rapporte seulement comme une preuve de la perfection à laquelle étoit parvenu M. Webster. Il n'est pas probable qu'après vingt ou trente ans de la plus sérieuse attention, non pas d'un homme seul, mais de plusieurs, l'espèce qui étoit alors excellente, n'ait pas reçu depuis le moindre degré d'amélioration.

Quoi qu'il en soit, M. Bakewell est connu pour être devenu le premier éleveur par le moyen de la race de Canley. Son célèbre taureau *twopenny*, à qui il doit sa réputation, venoit d'une vache achetée comme génisse de M. Webster, et d'un taureau de West-Moreland, acheté dans le West-Moreland.

M. Fowler, d'Oxfordshire, dont le troupeau est si estimé, en doit la supériorité à la même source. Ses vaches sont du sang de Canley, et son taureau *shakespear*, le meilleur, je crois, de tous les comtés intérieurs, vient d'un petit-fils de twopenny (par une fille de twopenny) et d'une vache de Canley.

M. Princep, du Derbyshire, convient qu'il a formé son beau troupeau de vaches, le plus beau du royaume pour la taille et la forme, par une vache nommée *bright*; achetée de feu

M. Chadwich, de Castle-Bromwich, qui a été couverte par le taureau de M. Webster Bloxedge: dont on parle ici comme de la source la plus pure du sang de Canley (1).

Voilà l'état actuel de la race perfectionnée des cantons intérieurs qu'on doit bien distinguer de celle de Canley.

M. Bakewell est en possession de plusieurs individus précieux, mâles et femelles. Son taureau connu généralement sous le nom de *fou*, est un bel animal; et c'est une preuve frappante contre le préjugé qui persuade que nourrir en droite ligne affoiblit l'espèce. Il vient d'un fils de twopenny, par une sœur et une fille de ce même taureau, puisqu'elles étoient de la même mère. Ce taureau est le grand-père de shakespear par une de ses filles. C'est l'individu le plus robuste de la race à longues cornes, et le *fou* à l'âge de douze ou treize ans, est plus actif et

(1) Le taureau de Bloxedge vient d'une belle vache de trois ans, du troupeau de M. Webster, et d'un mâle de Lancashire, appartenant à un voisin de M. Wesbster. A l'âge d'un an, et promettant fort peu, il fut vendu à une personne nommée *Bloxedge*; mais étant devenu excellent, M. Webster l'acheta, et le garda quelques années. Il fut vendu ensuite à M. Harrison de Drakenedge, et depuis à M. Flavel d'Hogshills, dans ce district où il est mort.

plus fougueux que ces animaux ne le sont en général à trois ou quatre ans.

Tel est depuis longtems le meilleur taureau de M. Bakewell ; il le garde pour son propre usage. Il n'a jamais été loué qu'à M. Fowler pour peu de tems ; mais on lui amène des vaches à cinq guinées par tête.

Les vaches de M. Bakewell sont de la plus belle forme et de la meilleure qualité, et ses génisses, ce que le goût le plus difficile peut concevoir de plus beau, aussi propres et aussi vives qu'il soit possible. La vue de ce bétail feroit plaisir au spectateur le plus indifférent, et causeroit la plus grande satisfaction à tout amateur des connoissances rurales.

Le bétail de M. Fowler a aujourd'hui la plus grande réputation. Il y a longtems que ses vaches sont regardées comme de la première qualité et du meilleur sang de Canley. Son taureau shakespear dont on a déja parlé, a porté ce troupeau à un degré de perfection dont on n'avoit pas d'idée suivant les meilleurs juges.

Cet animal est un exemple à citer de ce que les naturalistes nomment *variétés accidentelles*; quoique de l'origine que j'ai rapportée, à peine a-t-il hérité d'une seule qualité de l'espèce à longues cornes, excepté les cornes mêmes. Lorsque je l'ai vu en 1784, à six ans, et dans un

état moins brillant qu'à son ordinaire, quoique très-bien en chair, il étoit tel que la description suivante.

Sa tête et son cou de la forme la plus belle et la plus pure ; son poitrail large et son brechet à la hauteur de ses genoux ; son échine mince et relevée au-dessus des épaules, laissant derrière elle une cavité de chaque côté.

Ses reins à l'ordinaire étroits près de l'échine, mais remarquablement larges aux hanches, qui s'élèvent d'une manière singulière ; ses quartiers longs en réalité, mais courts en apparence ; ce qui est causé par une forme particulière du coccis (du croupion). A la première vue on diroit que la queue qui est soutenue en avant, a été séparée des vertèbres par un coup de couperet, qu'une vertèbre a été enlevée et la queue replacée ensuite ; ce qui ne vient que d'un bourlet que forme la graisse autour de la naissance de la queue ; forme qui pourroit être regardée comme un défaut dans une peinture, mais qui dans le fait est extrêmement estimée. Les os ronds (round bones), serrés, mais les cuisses plutôt pleines et remarquablement abattues ; les jambes courtes et leurs os minces ; le corps (the carcasse) en totalité, à l'exception de l'échine, large, grand, profond et bien étendu.

Ses cornes à part, il a toute l'apparence d'un

taureau de Holderness ou de Tees-Walter, et sans elles il pourroit passer dans le Yorckshire pour un taureau ordinaire d'une de ces deux espèces. On seroit content de ses deux extrémités, mais on trouve qu'il manque par la partie du milieu; et mon opinion est que s'il eût été uni à des vaches de ces races, il auroit produit une génération d'une qualité passable. Mais celles qu'on lui a données étant fortes où il est foible (excepté la partie basse de la cuisse), et foibles où il est plein, il a élevé cette race à longues cornes à un degré de perfection, que sans ce prodige elle n'auroit jamais atteint.

Il n'est pas étonnant qu'une forme si peu commune ait frappé ceux qui cherchoient à perfectionner l'espèce, et qu'un corps que depuis si longtems ils cherchoient inutilement à se procurer leur ait paru d'un si grand prix. Celui à qui il appartient a été un de ses premiers admirateurs, et il n'a consenti à le louer qu'à M. Princep, qui l'a eu pendant deux saisons au prix extraordinaire de quatre-vingts guinées par saison, prix dont on n'avoit pas d'idée jusqu'ici.

Cet animal extraordinaire a actuellement (1789) onze ans. Il est d'une constitution très-forte, mais si estropié du train de derrière, qu'il est depuis l'année dernière entièrement inutile. Celui qui le possède peut s'en consoler,

attendu qu'il possède plusieurs vaches très-belles qu'il a produites, et un mâle de trois ans, nommé *garrick* (1). Ce taureau vient d'une vache qui descend d'un mâle de M. Bakewell, nommé *taureau de Hamshire*.

Ainsi, quoique M. Fowler soit aujourd'hui en possession de ce qu'il y a de mieux, il l'a obtenu par le secours de M. Bakewell. Mais il est difficile de dire si cet avantage lui a été procuré par le hazard, ou parce qu'il a calculé sur de bonnes bases.

Plusieurs des vaches de M. Fowler (au nombre de vingt-cinq) sont d'une forme extraordinaire, particulièrement dans la finesse (ou beauté) de la partie antérieure et dans la graisse et la largeur du train de derrière. Une fille et sœur de Shakespear, venant de la même mère, sont parmi ce troupeau, une autre preuve qu'on a raison d'élever dans la même famille (2).

(1) M. Paget, de Leicestershire, est en possession d'un jeune taureau qui promet beaucoup, et qui est du plus pur sang de Rollright, né de shakespear et d'une des plus belles vaches de M. Fowler; il n'a encore qu'un an, et on le paie déja cinq guinées par vache.

(2) M Fowler se gouverne suivant l'ancien principe de vendre, et non suivant l'usage moderne de louer ses taureaux. Il vend aussi les génisses dont il n'a pas besoin pour sa vacherie, et cela très-chèrement. M. Coke, de Norfolck, lui a pris depuis trois ou quatre ans tous les

Nous avons déja dit que les vaches de M. Princep, telles qu'il les a élevées précédemment, étoient d'une très-belle qualité : néanmoins son troupeau actuel est encore perfectionné. On y distingue à la première vue celles qui descendent de Shakespear, à la finesse du devant, à la largeur des hanches et à la formation du croupion, forme qui leur a été très-exactement transmise.

M. Princep a deux beaux taureaux de Shakespear, un desquels est de la célèbre vache nommée *brigt*.

Il y a dans ce district plusieurs autres troupeaux qui mériteroient une attention particulière ; mais j'en ai assez dit sur cet objet, il ne me reste plus qu'à décrire les plus beaux individus de cette espèce de bétail.

La partie antérieure longue, mais légère au degré de l'élégance, le cou fin.

La forme pure, la tête belle ; mais allongée et conique (1).

---

veaux femelles qu'il a pu vendre, à dix guinées chacun, pendant qu'ils étoient très-jeunes. M. Fowler a actuellement (octobre 1789) dix veaux mâles, tous de garrick, dont on dit qu'il a refusé cinq cents guinées.

(1) Une tête courte avec un museau refrogné et une face enfoncée, est ici en fort mauvaise renommée : on la nomme tête hollandaise.

L'œil grand, brillant et saillant.

Les cornes varient suivant les sexes. Celles des taureaux sont comparativement petites, d'un pied à quinze pouces. Celles du petit nombre de bœufs de cette race, qui ont été élevés, sont très-grandes, de deux pieds et demi à trois pieds et demi de long : celles des vaches, presque aussi longues, mais plus belles et finissant en une pointe fine. Beaucoup les porteut pendantes en avant de chaque côté des joues, et si elles sont bien tournées, comme toutes ces vaches le sont généralement, elles sont dirigées en avant par les pointes (1).

Les épaules singulièrement minces et fines par les os, quoique bien couvertes en chair ; les os pouvant à peine s'y discerner (2).

---

(1) Très-souvent cependant il n'y a pas de double courbure, la pointe continuant à pousser en bas jusqu'à ce qu'elle touche la terre, ou en dedans jusqu'à gêner la bouche de l'animal, si de tems en tems on ne les contraignoit pas. Dans quelques individus, pendant qu'une corne menace la terre ou va percer la joue qu'elle accompagne, l'autre monte vers le ciel, ou prend telle autre direction gauche qui défigure ou même nuit à l'animal, au lieu de concourir à le défendre et à le parer.

(2) L'espèce de Dishley, je pense, excelle en ce point. On voit des génisses qui ont des épaules comme des chevaux de course.

La circonférence petite, comparée avec l'espèce à petites et à moyennes cornes (1).

L'échine très-pleine, quand l'animal est gras; mais creuse lorsqu'il est en mauvais état (2).

Les reins larges et les hanches grosses et élevées (3).

---

(1) Cependant il y a des individus, sur-tout de la race de M. Fowler, qui sont très-passablement larges de la ceinture.

(2) Ceci est considéré par les connoisseurs comme la marque d'une bonne viande, comme les ligatures grandes et dures, qui dans les individus en mauvais état se voient tendues contre l'échine, depuis son origine au-dessous du cou jusqu'aux reins, sont une marque indubitable d'une mauvaise chair.

(3) La protubérance des hanches est aujourd'hui un point de première nécessité, mais c'est par une suite de l'enthousiasme plutôt que de la raison. Une longe large, avec des hanches saillantes, est certainement à desirer; mais quelle utilité ou quel ornement résultent de ces deux os saillans, n'est pas pour moi une chose claire. Dans quelques individus les reins me font l'effet d'un couvercle; et les hanches des poignées pour le lever. J'admets volontiers une hanche pleine, et je conçois son utilité; mais je pense qu'il y a des qualités plus importantes dans la forme de ces animaux, auxquelles un éleveur devroit donner plus d'attention qu'à ces protubérances: cependant il est probable que, tant dans cette espèce que dans celle à courtes cornes, plusieurs points importans ont été sacrifiés à cette idole.

Les quartiers grands et applanis ; la croupe d'une largeur moyenne, avec la queue tournée diversement, même dans les individus les plus renommés (1).

Les os ronds, petits ; mais la cuisse charnue, conique en approchant de la jambe, dans la meilleure forme.

Les jambes fines et nettes (2) ; mais grandes comparativement. Le pied en général bien fait et de moyenne taille.

Le corps cylindrique autant que la forme de l'animal peut le permettre. Les côtes bien dégagées de l'épine. Le ventre paroît ordinairement trop petit.

---

(1) J'ai rendu compte des quartiers de shakespear ; ceux du taureau D ne sont pas moins remarquables. Sa queue a l'air de sortir hors de l'extrémité de son épine, au lieu d'être une continuation des mêmes vertèbres, la partie supérieure de la queue formant un arc qui s'élève de plusieurs pouces au-dessus du niveau général du dos. A le considérer comme un modèle à peindre, l'effet en est bon ; mais comme un avantage, il est mal calculé pour l'engraisseur, parce qu'il tend à cacher la graisse du croupion. Il est remarquable qu'en ceci, comme en plusieurs autres points, le fils est aussi éloigné du père, que s'il n'y avoit entr'eux aucune consanguinité.

(2) Cela est dû cependant plutôt à la maigreur du corps qu'à la longueur positive des jambes.

La viande de cette espèce manque rarement d'être de la première qualité (1).

La peau médiocrement épaisse.

La couleur varie : la mêlée, le dos de pinçon (finck bak) et la pie, sont communes. Plus ces couleurs sont claires, plus l'animal est estimé (2).

La faculté d'engraisser lorsque l'animal est arrivé à son point, est incontestablement bonne.

Comme bétail à engraisser, cette espèce mérite d'être regardée comme une des premières.

---

(1) Le ventre étroit est donné comme une grande perfection. Cela doit être s'il suffit à loger les intestins; mais je ne puis croire que leur peu d'étendue soit une chose remarquable dans le bétail. Les intestins sont à ces animaux ce que les racines sont aux arbres. Les idées de bas morceaux, de la grandeur des os, ont peut-être entraîné loin de la perfection ceux qui vouloient perfectionner.

(2) Cette couleur me paroît n'être qu'une affaire de mode. Cependant il me semble qu'une couleur claire est avantageuse pour l'engraisseur, par la raison que par une propriété de l'optique, les objets blancs paroissent plus grands que les noirs de même volume; et qu'il n'y a pas à douter qu'un bœuf de couleur claire ne paroisse plus grand au marché qu'un noir ou brun du même poids.

Il est bon de remarquer que les six vaches dont le troupeau de M. Webster tire son origine étoient rouges, et que les meilleures de celui de M. Fowler étoient de la même couleur.

Comme bétail de laiterie, son mérite n'est pas aussi évident : les vaches, ici et ailleurs, témoigneroient contr'elle. Néanmoins, elle a ses partisans, même sous ce rapport. Il y en a qui vont jusqu'à dire que tout animal qui engraisse bien, est bon également pour la laiterie; assertion qui peut être contredite par cent exemples.

Il me paroît probable que le même chile qui produit le lait, peut, lorsque l'animal est tari, produire aussi la graisse, versatilité qui ne paroît pas appartenir à l'espèce que nous examinons; son penchant à la graisse étant trop décidé pour que la faculté lactescente se conserve assez longtems pour l'usage de la laiterie.

Comme animal de trait, le corps de l'espèce à longues cornes, considéré d'une manière générale, n'y est pas propre. Cependant, la variété que nous examinons est assez forte pour le trait; ajoutez que son activité naturelle, et la netteté de ses jambes la disposent très-bien pour cela. Mais la grandeur énorme de ses cornes, rendroit ces qualités inutiles, quand elles seroient portées encore à un plus haut point. Si elles se trouvent dirigées commodément, on peut les y employer; mais lorsqu'elles sont placées gauchement, comme cela se voit en général, c'est un obstacle insurmontable.

Une découverte intéressante, particulièrement

pour ceux qui cultivant cette variété, desireroient la rendre propre au trait, seroit un moyen d'empêcher la croissance de leurs cornes, ou de la diriger.

De cette description, il résulte que les principes appliqués au perfectionnement de cette variété, ont été judicieusement employés. On a soigné avec raison la forme : les os et les autres bas morceaux ont été diminués; la partie du devant a été rendue légère, tandis que les reins, l'échine, la culotte et les côtés sont chargés de chair de la meilleure qualité.

*Education.* Les mâles et les femelles vont être traités séparément.

*Les taureaux.* En général la manière de traiter les taureaux est ici la même qu'ailleurs. Les propriétaires d'un troupeau se servent de leurs taureaux élevés par eux-mêmes, et les petits métayers emploient ceux de leurs voisins. Mais ceux qui soignent davantage leurs troupeaux, les achètent ou les louent pour la saison, de ceux qui les élèvent, et qui en font de cinq à dix tous les ans; les plus forts éleveurs les louent, et les moindres les vendent.

C'est dans ce district, et depuis vingt-cinq ans au plus, que l'usage s'est établi de louer ces animaux. Le printems, avant le commencement de la saison, les éleveurs font voir ces taureaux

chez eux. Outre cela, il y en a des expositions publiques, qui sont cependant destinées pour la vente, plutôt que pour la location.

Les prix sont pour la vente, depuis 5 jusqu'à 100 liv. st. On les loue pour la saison, depuis 10 jusqu'à 60 liv. sterl. On paie par vache, depuis une demi-couronne jusqu'à 5 guinées.

Les taureaux loués sont livrés au mois d'avril, ou au commencement de mai ; on les rend à la fin de la saison, généralement en août.

Dans les autres districts, on ne se sert des taureaux qu'à l'âge de deux à quatre ans ; trois ans sont le terme commun. Ici, on suit un usage différent, et très-ordinairement ils commencent dès l'âge d'un an ; et s'ils sont bons mâles, on s'en sert aussi longtems qu'ils durent ; quelquefois jusqu'à dix ou douze ans. S'ils deviennent vicieux, on les tient à l'écurie ; s'ils brisent les portes ou les clôtures, on les mâte avec une chaîne à taureau, adroitement attachée aux narines.

Il est à observer que les taureaux de cette race perfectionnée, sont très-souvent sujets à manquer de vigueur, même étant jeunes. Il arrive souvent qu'on rend, par cette raison, ceux qu'on a loués.

On pourroit alléguer ceci comme un argument contre l'usage d'élever de la même race et

en ligne directe (inandin); il est probable cependant que cela vient d'une autre cause.

Un beau taureau, presque parfait de tous points, est très-difficile à élever. Cependant le but de l'éleveur est de le rendre, au moins à l'œil, autant approchant que possible de la perfection. En conséquence, on le tient avec le plus grand soin, et on le nourrit parfaitement, tant pour la montre que pour mettre en évidence sa disposition à engraisser et cacher ses défauts. Qu'arrive-t-il de cela, c'est que passant sans gradation, de ce traitement à la nourriture commune et grossière des vaches, il perd sa vigueur et languit très-promptement.

Aussi, les éleveurs prudens, lorsqu'ils ont loué un taureau de bonne heure, le réduisent par degré à la nourriture ordinaire, avant le tems de l'employer.

*Vaches nourrices pour élever.* Je crois qu'il n'y a qu'un exemple de vaches gardées, pour perpétuer l'espèce. La laiterie, ici comme ailleurs, étant le but principal pour lequel on les tient, celles qui ne sont pas employées à nourrir les veaux, doivent payer leur entretien par leur lait ou leur travail. M. Bakewell est le seul peut-être, qui les fasse travailler.

Il y a une circonstance à observer relativement aux vaches destinées à faire des veaux à

élever. L'usage ordinaire est que, dès qu'une génisse ou une vache n'a pas retenu, on la proscrit, quelle que soit sa forme et sa race, et même dès la première fois.

Lorsque la laiterie est l'unique objet, on a raison; mais lorsque le premier objet est d'élever des veaux, ou même lorsque les deux objets sont réunis, cela est imprudent; car quoiqu'il soit plus facile d'élever de belles vaches que de beaux mâles de cette variété, lorsqu'on considère combien la beauté de l'espèce dépend de la femelle, c'est un manque de jugement de tuer une belle vache, pour un petit malheur semblable. Si elle ne nourrit pas pendant cette année, faites-la travailler jusqu'à la suivante, pour vous dédommager. Les jumens portent-elles toutes les années? Ne sont-elles pas au contraire bien des années, et même quelquefois toute leur vie sans porter? Et si au travail elles égalent presque les chevaux coupés, pourquoi une vache ne seroit-elle pas presqu'aussi propre qu'un bœuf pour le même objet.

*Bétail à élever.* On n'élève ici que des taureaux et des génisses, pour produire ou pour la laiterie. Ordinairement on n'y élève pas de bœufs, et ce n'est que depuis peu qu'on en a élevé quelques-uns pour le trait.

La manière d'élever d'ici, ne diffère que peu

de celle des autres districts, excepté en ce qui concerne les veaux-taureaux, et quelquefois les génisses des plus belles espèces, qu'on laisse teter six, neuf mois, et quelquefois même un an. On les laisse courir avec leurs mères, ou lorsque la laiterie est un objet intéressant, avec quelqu'autre vache moins bonne, qu'on a destinée à cet usage, qu'on engraisse, et qu'on vend lorsque cela est fini. Généralement on donne à chacune de ces vaches un veau mâle, ou deux veaux génisses.

L'effet résultant de cet usage est une croissance prompte, et sans doute une meilleure constitution et une forme plus développée, ainsi que cela arrive aux plantes élevées dans un sol riche et fertile. Voici la méthode qu'on suit pour élever les veaux.

Pendant huit ou quinze jours, suivant la force de l'animal, on le laisse teter (usage excellent), du lait nouveau dans un seau (a few meals), quelques repas, pendant peu de tems; ensuite du lait frais et du lait écrêmé, mêlés, pendant quelque tems encore (few meals more). Après cela du lait écrêmé seul, ou une soupe faite avec du lait, de l'eau, de l'avoine gruée, etc., et quelquefois du pain d'huile (qui se fait avec du marc d'huile), jusqu'à ce qu'on commence à faire les fromages; alors on leur donne de la

soupe de petit lait, ou du petit lait doux, dans les champs, avec l'attention de les rentrer la nuit, jusqu'à ce qu'il fasse chaud.

On ne regarde pas ici le turnep comme une nourriture pour les veaux, et ordinairement on n'y emploie pas davantage le grain, le pain d'huile, ou la graine de lin; le lait, le petit lait, le foin et l'herbe, sont les seuls objets dont on les nourrisse, jusqu'à l'automne, où on leur donne communément des turneps.

Le tems d'élever est généralement du commencement de décembre à la fin de mars. Je trouve d'ailleurs ici peu d'usages particuliers à remarquer, touchant le traitement du jeune bétail.

Les vachers (dairyman) sont dans l'usage d'employer le taureau à quinze ou dix-huit mois, et de le donner aux génisses lorsqu'elles ont deux ans; ainsi à trois ans, elles servent à la laiterie. On les éloigne ordinairement du mâle jusqu'à la fin de l'été; c'est-à-dire, la fin de juillet, ou le commencement d'août, l'opinion étant que les génisses doivent mettre bas au printems (à l'herbe): de cette manière, un mâle sert pour les vaches à lait et pour les génisses. J'ai vu une vacherie de vingt à trente vaches, et de dix ou douze génisses, servies par un taureau d'un an.

Les éleveurs les plus en réputation, éloignent souvent les génisses du taureau, jusqu'à ce qu'elles aient trois ans ; c'est l'usage du plus fameux d'entr'eux, ainsi que de faire travailler un peu les génisses avec les vaches qui ne portent pas ; exemple louable, qu'on ne peut trop recommander.

*Vaches à lait.* Je considère sous ce titre les vaches sous le rapport unique de la laiterie.

Les fermiers qui tiennent des vaches sous ce rapport, sont guidés dans l'achat de leurs vaches par d'autres signes que ceux qui dirigent les engraisseurs, ou les éleveurs modernes.

Les vaches du Derbyshire sont toujours préférées par les anciens vachers (dayriers). Ils allèguent que leur but étant différent de celui de l'engraisseur, celui-ci recherche la viande, et eux le lait ; ils ont pour principe qu'une vache qui tire à la graisse, ne vaut rien pour la laiterie. Malgré la bonté de son pis et l'abondance de son lait lorsqu'elle a vêlé, sa disposition à la chair la fait tarir promptement, ou diminue la quantité de son lait ; tandis qu'une vache que la nature ou l'art ont disposée pour le lait, en fournit aux dépens de sa propre substance, quelle que soit l'abondance de sa nourriture.

Quelque vérité qu'il puisse y avoir dans ces opinions populaires, elles sont cependant sans aucun fondement, et partent d'un faux principe. C'est à tort qu'on sépare deux qualités qui devroient toujours être réunies ; et la vache qui n'est propre que pour l'engraisseur, n'est pas plus à rechercher que celle qui n'est bonne que pour la laiterie.

Les vaches du Derbyshire sont mauvaises comme bétail à engraisser. Leur forme est défavorable, et elles ne sont pas belles. Les morceaux bas y dominent trop ; leur tête est grosse, leur cou et leurs joues laids, les os trop gros, leur peau trop épaisse et leur poil trop long ; leur pis en est même quelquefois caché, ce qui est un point de réprobation dans plusieurs districts : je ne cite ceci que pour faire voir combien peu on doit s'arrêter à des opinions et à des signes semblables. Si ces vaches avoient les qualités relatives à la chair égales à celles qui ont rapport au lait, les poils qui couvrent leur pis seroient une chose très-indifférente.

Les vaches du Staffordshire ont un caractère différent. Elles sont plutôt disposées pour la boucherie que pour la laiterie, mais en général elles sont trop maigres pour qu'on puisse les préférer pour aucun de ces deux objets. Cependant il y a des individus de cette race, ou peut-

être d'une variété mitoyenne entr'elle et celle du Derbyshire, qui réunissent ces deux qualités. Au moins elles approchent plus de l'idée que je m'en suis formée, qu'aucune autre vache des variétés de l'espèce à longues cornes que j'ai été à même d'observer.

Que les individus dont je parle aient ou n'aient pas été produits par un mélange de ces deux races, ils n'en sont pas moins très-répandus sur les bords de la Trent, qui sépare les deux comtés de Stafford et de Derby. Cette variété est surtout commune du côté du Derbyshire, depuis Walton jusqu'à Stanton, espace qui entre dans cette description.

Voici les dimensions exactes d'une vache de moyen âge de cette espèce, un peu foible en chair, et qui a porté jeune.

| | Pieds. | Pouc. | Lig. |
|---|---|---|---|
| Hauteur du garrot. . . . . . . . . | 4 | 2 | 6 |
| ———— du brechet à terre. . . . . | 1 | 7 | » |
| Ceinture la plus étroite. . . . . . . | 6 | 5 | » |
| ———— la plus large. . . . . . . | 7 | 8 | 6 |
| Longueur du front au coccis . . . . | 7 | 3 | » |
| ———— depuis la bosse des épaules jusqu'aux hanches. . . . . . . | 3 | 8 | » |
| ———— depuis le milieu des hanches jusqu'au coccis . . . . . . . | 1 | 9 | » |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Largeur des épaules. . . . . . . . | 1 | 8 | » |
| ——— aux hanches. . . . . . . . . | 1 | 10 | » |
| ——— au coccis. . . . . . . . . . | 1 | 1 | » |
| Longueur des cornes. . . . . . . . | 2 | » | » |
| Distance entre leurs pointes. . . . . | 3 | 4 | » |

La partie de devant belle, allongée et basse.

La tête petite, le cou fin, mais très-cambré.

Les épaules belles, les côtes pleines, et les reins larges.

Les cuisses très-fines par le bas, comme pour donner place à son pis qui est grand, propre et en forme de vessie, avec des trayons longs, et dont les veines lactaires sont singulièrement grosses, et donnent une abondance de lait.

Les jambes courtes, avec les os fins (sept pouces et demi de tour).

La chair bien fournie, et la peau d'une épaisseur moyenne.

La couleur roussâtre-mêlée, à dos de pinçon, et les jambes blanches. Elle est singulièrement douce, qualité précieuse pour une vache destinée à être traite.

La distinction principale entre la forme de ce qu'on nomme ici vache de laiterie et ce qu'on entend par une bonne vache d'engraisseur, est que la première est plus grosse et a le coffre plus descendu ; la dernière est au contraire plus relevée, a l'échine et les reins plus fournis, la

cuisse charnue. Toutes deux ont le devant et les épaules propres et lisses, les os fins, et la viande bonne ( mais celle de l'espèce moderne bien meilleure ), la peau d'une épaisseur moyenne.

Mais la différence essentielle, celle qui détermine le choix du vacher, c'est que la dernière perd son lait peu-à-peu après avoir vêlé, et la première en donnera si on veut toute l'année.

Généralement on vend ici les vaches pleines et presqu'au point de mettre bas. Le prix d'une bonne vache à lait dans cet état a été, pendant les dix dernières années, aux environs de dix guinées.

*Manière de soigner les vaches à lait.* On les met à l'herbe le 1er. mai, et on compte un acre et demi ou deux acres par vache. On les tient dans la même pâture jusqu'à ce que le regain puisse les recevoir; et ceux qui peuvent leur donner des turneps, leur en donnent en automne sur les pâtis.

J'ai observé dans ce district un exemple d'un usage qui mérite d'être noté; c'est toute une vacherie de quatorze ou quinze vaches taries exprès vers le milieu de décembre, à l'exception de deux ou trois conservées pour l'usage de la maison pendant les mois d'hiver. On donnoit du foin à celles-ci et de la paille aux autres, et c'étoit

pour cela seulement qu'on les avoit taries ainsi toutes ensemble.

Il est à observer qu'on ne peut mettre cette pratique en usage que lorsque les vaches ont pris le taureau au même tems, ce qu'on tâche de faire le plus qu'il est possible. Cet usage paroîtra sans doute bizarre à beaucoup de gens; et si je ne l'avois pas vu pratiquer par un des plus anciens et des meilleurs fermiers de ce canton, je ne le rapporterois pas ici.

Une circonstance à observer relativement aux vaches à lait, c'est que pendant l'hiver on les tient fréquemment sous les hangards ou appentis dont nous avons parlé à l'article des bâtimens; c'est au moins l'usage de plusieurs fermiers en réputation, depuis qu'elles sont rentrées jusqu'à ce qu'on les remette au verd au printems, c'est-à-dire, quatre mois sans exercice.

Quelques personnes de discernement se sont déja apperçues des inconvéniens de cet usage, leur sabot se fend. Il vaut mieux les laisser en liberté pendant quelques heures dans la cour pour mouiller leurs pieds, exercer leurs jambes et nettoyer leur poil.

*Disposition.* Dans ce qu'on peut nommer l'usage de ce pays, les fermiers non-seulement élèvent, mais aussi ils engraissent leurs vaches. Un des plus considérables de ce district me di-

soit qu'il n'avoit pas acheté une seule vache en sa vie ! Il élève quinze, dix-huit ou vingt veaux par année, et il engraisse lui-même ce bétail, à moins qu'il ne manque de place; alors il les vend aux engraisseurs.

Ceci est une pratique d'économie rurale, très-convenable à une ferme qui occupe un terrein moyennement inégal ; et elle convient sur-tout aux particuliers qui font valoir eux-mêmes leur bien, et qui manquent des connoissances nécessaires pour acheter leurs vaches aux marchés. La proportion des herbages avec les terres arables étant une fois établie, et la quantité de bétail qu'on peut nourrir bien connue, la machine est réglée et n'a plus besoin que de l'attention d'élever par année le nombre de génisses nécessaire pour avoir toujours la même quantité de vaches à lait, le nombre convenable de bêtes à engraisser, et les jeunes élèves destinés à les remplacer, à les suivre en été et à manger la paille en hiver. N'aller au marché qu'avec du bled, les produits de sa laiterie et des vaches de choix, c'est un plan d'économie beau en théorie ; et si on doit juger par l'agréable indépendance dont jouit la personne que j'ai citée, qui la doit à sa persévérance et à celle de son père, ce plan peut être mis en pratique avec beaucoup de succès.

*Manière de gouverner la laiterie.* Presque tout le Warwickshire peut être considéré comme un pays de laiterie ; et dans le district de la station, la laiterie forme une des branches les plus importantes des occupations des fermiers : d'après cela, je crois nécessaire de rapporter les pratiques usitées à ce sujet.

Les vacheries sont rarement fortes ici. La plus considérable est de cinquante vaches ; celles de trente passent pour fortes, et celles de vingt pour moyennes.

Pour traiter l'objet sans confusion, il est nécessaire de le diviser en trois principales branches.

Les veaux.

Le beurre.

Le fromage.

*Veaux gras.* Tous les veaux mâles, à l'exception de ceux qu'on destine à la reproduction, sont, ainsi que nous l'avons dit, généralement engraissés.

Les veaux sont engraissés à la mamelle, et ceux qui naissent de bonne heure au printems sont gardés souvent jusqu'au tems où l'on fait les fromages ; mais dès que ce tems est venu, on les tue lorsqu'ils naissent, quelquefois à l'âge de trois ou quatre jours, et souvent ils ne sont vendus que 3 ou 4 shellings.

La seule chose à remarquer à ce sujet, est l'usage que quelques personnes pratiquent pour faire tenir les veaux tranquilles, particulièrement pendant les momens où le lait est rare, ce qui arrive accidentellement. C'est de leur donner des boulettes composées de farine de froment, et d'une quantité suffisante de genièvre pour en former une pâte : trois de ces boulettes de la grosseur d'une noix, données un quart d'heure après chaque repas, produisent l'effet de les calmer et de les faire dormir la plus grande partie du tems. Les veaux parviennent bientôt à aimer ces boulettes et à les manger à la main, ce qui prouve qu'elles sont bonnes à leur estomac. Cela est utile au moins pour calmer un veau inquiet, même lorsque le lait est abondant.

*Beurre* (1). La seule chose qui mérite d'être observée à ce sujet, est le moyen très-simple de faire disparoître la rancidité du beurre de turneps et l'amertume du beurre de paille d'orge. C'est qu'au lieu de mettre immédiatement la crême lorsqu'elle est séparée du lait dans le

(1) L'anglais porte *milk butter*, beurre de lait. Il paroît par ce qui suit, qu'on écrême deux fois le lait pour faire du beurre; que celui qui est fait de la première crême, se nomme *beurre de lait*, et le second *beurre de petit lait*, (whey butter). (*Note du traducteur*).

vase qui doit la contenir, elle est d'abord versée sur de l'eau chaude, où on la laisse jusqu'à ce que l'eau soit refroidie, alors on enlève la crême : cette idée est aussi neuve qu'elle me paroît raisonnable, quoique je n'aie pas eu occasion d'en faire l'essai.

Dans la même vacherie, où on use du moyen que je viens de rapporter, on en a une aussi pour améliorer la qualité du beurre de petit lait (whey butter); elle consiste à chauffer la crême aussitôt qu'elle a été enlevée du petit lait, en la suspendant sur le feu avec l'attention de ne pas la laisser bouillir. Quoique je n'aie pas essayé moi-même ce moyen, je le rapporte d'après une autorité de laquelle je ne peux douter.

*Fromage.* C'est ici le grand objet des laiteries de ce pays; on en fait une très-grande quantité sur-tout dans le Warwickshire et ses environs, et il y en a d'une très-bonne qualité.

Les divisions de ce sujet sont le sol, les herbages, la manière d'administrer les espèces de fromage, le tems de le faire, la qualité du lait, la couleur, la présure, la coagulation, le caillé, le fromage, les marchés, le produit.

*Le sol.* D'après un examen suivi des plantes

qui composent ici les pâturages, et la nature du sol qui les produit, il paroît que les terreins les plus froids et les plus retentifs qui produisent les mauvaises herbes, les plus fortes et les plus grossières, sont plus favorables que d'autres aux bons fromages.

Néanmoins un des hommes les plus intelligens d'ici m'a communiqué une idée ; c'est que les terreins très-froids ou foibles ne conviennent pas à la laiterie, c'est-à-dire, qu'un terrein peut être trop froid pour cet usage. Les fromages qui en sont le produit, quoique de bonne qualité, manquent du côté de la quantité. Sa ferme étant particulièrement de cette espèce de sol, il s'est mis de préférence à élever, et n'a considéré la laiterie que comme un objet subordonné.

*Herbages*. Ce que j'observerai est seulement qu'assez ordinairement les fromages sont faits des produits de nouveaux pâtis, même de la première et seconde année, qui consistent surtout en trèfle rouge avec quelquefois un mélange de raygrass. Et pourvu qu'il n'y entre pas de trèfle jaune, ces herbages cultivés produisent de très-bons fromages. Bien des vachers des autres districts auroient de la peine à croire ce fait.

*Manière d'administrer*. Il est très-important

de surveiller soi-même la fromagerie. Un fermier me disoit que l'année dernière il a perdu 40 liv. st. par le mauvais arrangement de la femme chargée de ce soin ( dayri woman ). Cela l'a obligé à entrer dans l'examen des choses pour pouvoir surveiller cet objet de façon à ne plus craindre une semblable perte dans la suite.

*Espèces des fromages.* On ne fait dans ce district que les fromages minces de lait frais, de la grandeur de ceux de Glocester et un peu plus épais (1).

---

(1) Les formes ne sont ici que de simples cerceaux de frêne sur un fond de bois. Je ne me rappelle pas un seul exemple de formes faites au tour. Le diamètre est de quinze pouces, la profondeur de deux, plus ou moins.

La bordure est de bois, un long copeau en éclat de frêne, d'un pouce au plus de large sur un huitième ou davantage d'un pouce d'épaisseur, non arrangée en cerceau, mais ouverte, avec les deux bouts amincis en pointe, et excédant de plusieurs pouces en longueur. La partie du fromage qui excède la hauteur de la forme, étant saisie et serrée dans cette bordure, son bord inférieur est glissé dans le bord supérieur de la forme; et une large tablette à fromage étant posée dessus, cette bordure avec la partie du fromage qu'elle contient, étant pressée, rentre dans la capacité de la forme.

On se sert beaucoup actuellement de bordures d'étain; cela est très-bien imaginé. Mais cela exige du soin pour empêcher qu'elles ne se rouillent.

Leicestershire est actuellement célèbre pour ses fromages de crême, connus sous le nom de fromages de Stilton. La livre revient à un shelling.

Les fromages à la crême n'étant qu'une chose de luxe et un produit qui n'est pas d'une utilité générale à l'agriculture, je me bornerai ici à parler des fromages de lait tels qu'on les fait dans ce district (1).

(1) On peut dire que les fromages à la crême sont un nouveau produit dans les comtés intérieurs. Mad. Paulet, de Wimandham, la première qui ait fait de ces fromages de Stilton, est encore vivante.

Cette laitière ou fromagère étant parente ou connoissance de M. Cooper Thornhill si connu, et qui tenoit autrefois l'auberge de la Cloche à Stilton en Hutindonshire, sur la grande route du nord à Edimbourg, lui fournissoit des fromages à la crême d'une qualité si excellente, que tous ceux qui passoient chez lui vouloient en avoir; et par le secours de Mad. Paulet, ils en étoient pourvus au prix d'une demi-couronne la livre, et toujours de la meilleure qualité : mais on cachoit le lieu qui les produisoit. De là ils prirent à la longue le nom de fromages de Stilton.

A la fin cependant on en découvrit la source, et la manière de les faire fut apprise par d'autres fromagères du voisinage. D'abord les meilleurs se firent à Dalby; mais aujourd'hui presque tous les villages de cette partie du Leicestershire, ainsi que ceux du Rutlandshire qui la touchent, en font : chaque année il s'en fait beaucoup de tonnes. Les habitans de Dalby paient, dit-on, la rente de leurs terres avec ce seul produit.

*Tems de faire les fromages*. Lorsque la famille est considérable, on commence ordinairement aussitôt que les vaches produisent assez de lait; continuant à faire des fromages de maison jusqu'à ce que les vaches soient à l'herbe : le tems de faire les fromages, qu'on nomme de l'année, est depuis le commencement de mai à celui d'août; depuis ce tems jusqu'à la fin d'octobre, on fait ceux qu'on nomme *dernier poids*, aussi pour la vente. On fait des fromages pour la maison, de cette époque jusqu'à celle où les vaches perdent leur lait.

*Qualité du lait*. On n'est pas aussi généralement dans l'usage ici que dans d'autres cantons, où on fait des fromages, de mettre une partie de lait écrêmé dans les fromages pour la vente. Cependant cela se fait dans quelques fromageries, et la quantité est très-arbitraire.

---

C'est ainsi que par de légères circonstances le produit d'une étendue de pays se trouve changé, et dans ce cas, d'une manière fort utile.

La vente n'en est plus concentrée dans Stilton ; tous les aubergistes à quinze ou vingt milles à la ronde du district des manufactures, sont devenus marchands de fromages de Stilton. Aujourd'hui le prix est de dix pences la livre chez les fabricans; elle revient à un shelling au consommateur, qui la prend au poids du faiseur.

*Colorer.* On ne colore pas ordinairement ici. Néanmoins quelques personnes sont dans cet usage. Ceux qui ne le sont pas, passent dans les marchés pour fromages du Warwickshire, et ceux qui le sont pour être du Glocestershire. Les facteurs payent généralement mieux ceux de la seconde espèce; ainsi c'est aux consommateurs que cet usage sale doit son existence.

*Corriger.* On met ici un morceau d'alun dans le capuce pendant le tems de la coagulation, comme un moyen d'empêcher les fromages de fermenter et de lever. Ceci n'est qu'un avis.

*Présure.* On n'emploie aucune préparation particulière.

*Cailler le lait.* La chaleur ordinaire du lait est de quatre-vingt-cinq à quatre-vingt-dix degrés du thermomètre de Farenheit. Le tems nécessaire pour la parfaite coagulation est d'à-peu-près une heure. Cependant dans la pratique je n'ai jamais trouvé qu'elle s'opérât aussi lentement. J'ai vu dans de grandes fromageries retirer le caillé au bout d'un quart d'heure, mais on ne le rompoit qu'au bout de trois quarts d'heure.

*Le caillé.* Le caillé se rompt non avec la main, mais avec le batoir d'une baratte, ce qui est très-bien pour une grande quantité.

Mais pour un capuce de caillé délicat, ce grossier instrument seroit peu convenable.

On le recueille à l'ordinaire avec la main et le plat; on en égoûte le petit lait à travers un crible, et le caillé est rompu de nouveau.

Suivant l'usage ordinaire, on n'échaude pas le caillé, mais le fromage. Dans la première fromagerie de ce canton, on n'échaude ni le caillé, ni le fromage.

*Le fromage en presse*. On le comprime avec la main dans l'éclisse (quelques-uns le font d'abord serrer sous la presse), et après qu'il y a été autour d'une heure, on le tire de la presse et on l'échaude en le plongeant dans de l'eau chauffée jusqu'à cent cinquante degrés. On laisse ainsi les fromages du soir passer la nuit dans cette eau, et ceux du matin jusqu'à ce que l'eau soit froide; on les fait ensuite passer quelques heures dans la presse; on les retire et on ôte le drap. Les petits fromages (chees lings) sont salés, et après avoir été remis encore une fois dans la presse (en tout deux fois), ils en sont retirés définitivement.

Les fromages demeurent ensuite quelques jours sur les tablettes sans aucun traitement particulier.

Les fromages de l'année ou de premier poids sont rarement nettoyés. Les bords de ceux de

dernier poids sont quelquefois raclés et quelquefois seulement frottés avec un morceau de tissu de crin; ustensile nécessaire dans une fromagerie.

*Les marchés*. Londres. Les villes à manufactures, et dans le nord de l'Angleterre où on envoie une grande quantité de fromages de ce district.

*Produit*. Voici un exemple qui prouve que le produit des fromages est influencé par les saisons.

Dans une année, vingt-une vaches produisirent quatre tonnes de fromages de facteur (de vente), indépendamment de celui qui fut consommé par la ferme, environ quatre cents livres par vache l'une dans l'autre; l'année suivante, le produit n'arriva pas à ce taux, quoiqu'il y eut quatre ou cinq vaches de plus dans la vacherie.

La première année avoit eu un été sec; il fut humide la seconde. Le produit d'une vache est de trois cents livres ou environ.

*Engrais*. Les comtés intérieurs, pris collectivement sont pays d'engrais. Le Sud et l'Est-Leicestershire, ainsi que beaucoup du Northampthonshire, sont considérés sous ce rapport. Warwickshire est plutôt un pays de laiteries, ainsi que je l'ai dit.

Le district de la station est un mélange des deux. Il existe un particulier dans ce voisinage qui n'engraisse pas moins de deux cents têtes de bétail par an. Beaucoup de gros fermiers, indépendamment des animaux produits par leur vacherie, en achètent pour les engraisser : plusieurs en engraissent une cinquantaine.

On engraisse ici le bétail en le mettant l'été dans les herbages. On en finit quelques-uns chaque année avec du foin, et dans des pâtures fermées. Quelques personnes engraissent dans les étables, avec du foin et avec de l'avoine dans la paille, coupé avec la machine à couper la paille; enfin quelques autres, en petit nombre, avec du pain d'huile.

L'usage d'engraisser dans les herbages d'été, est le seul dont je veuille m'occuper ici. Il exige d'être traité en détail.

On a déja décrit la situation et le sol comme formant un riche district intérieur.

On a traité aussi des herbages : c'est pour la plupart une espèce de pâtis temporaire qui a été décrit, avec quelques anciennes prairies assez grossières.

*Le bétail.* Ce sont des vaches vieilles ou stériles, et des génisses qui n'ont pas retenu, toutes de l'espèce à longues cornes de ce district ou des comtés plus au nord, Cheshire, Lanca-

shire, etc. Ordinairement on n'y engraisse pas un seul bœuf, excepté quelques mauvais gallois; et dans ces dernières années quelques bœufs irlandais.

*Qualités et signes* ( points ). Il seroit difficile de définir en détail les qualités exigées par les engraisseurs de ces districts. J'ai déja exposé celles qui sont desirées par les éleveurs modernes; elles sont à-peu-près les mêmes pour les engraisseurs; puisque l'espèce nouvelle est incontestablement supérieure, comme bétail à engraisser. Néanmoins il y a encore quelques anciens engraisseurs qui préfèrent ou affectent obstinément de préferer les os au sang.

On peut dire en général de ces hommes comme de tous ceux du même état des autres cantons, qu'ils sont plutôt dirigés par des impressions intuitives que par aucune règle fixe et certaine.

Un homme expérimenté connoît à la première vue, et seulement en mettant la main sur une bête, si elle peut lui convenir. Sa forme et son regard lui plaisent; elle est nette par-tout; elle a les morceaux bas, foibles; les yeux pleins et vifs; son mouvement est animé, sa peau douce et sa chair vivante : en tout elle ressemble à beaucoup d'autres qu'il a engraissées avec succès. Tandis qu'il en rebute d'autres,

parce qu'il ne se rappelle pas qu'aucune de cette tournure lui ait jamais réussi. Ainsi l'art d'acheter est acquis prncipalement par l'usage. Cependant je crois qu'il pourroit se réduire en principes, ensorte qu'un commerçant pourroit se former plutôt le jugement que s'il étoit obligé d'attendre ses secours de l'expérience seule.

Quant à la distribution du bétail sur les pâturages, cela est ici comme ailleurs, soumis à la qualité du sol et à la nature de ses produits; ainsi c'est encore une affaire d'expérience. Généralement on compte dans ce district une vache et deux brebis pour deux acres, ou depuis dix à quinze vaches, et quinze à vingt moutons pour vingt acres, suivant que le pâturage est plus ou moins gras.

Le troupeau est mis dehors au premier mai, ou bien on y envoie les animaux à fur et mesure qu'on les achète, et ils restent dans la pâture jusqu'à ce qu'on en dispose : l'unique attention à avoir, est de donner un coup-d'œil aux haies, à la pâture et à l'eau, à tenir un taureau avec les vaches, afin qu'elles soient plus tranquilles, et à veiller à la santé des différens individus.

Une chose commune ici, et qui est bonne a imiter, ce sont les parcs qui sont sur les herbages:

chaque pâture considérable a son parc, ou séparé, ou en commun avec d'autres pâtures. Le même parc étant placé de manière à pouvoir servir à trois ou quatre pièces. Ces parcs qui sont fermés assez haut pour le gros bétail; et assez serré pour les moutons, sont non-seulement utiles pour renfermer les animaux en cas de besoin; mais encore ils servent de communication entre différens pâturages.

Comme on dit que le bétail engraisse mal dans les étés humides, je vais rapporter un usage suivi dans ce cas par M. Henton, d'Hoby, dans le Leicestershire, avec le plus grand succès, à en juger par le bon état de son bétail.

Pendant toute la saison humide, il leur fait faucher toutes les grosses herbes, en commençant près des haies, et ensuite par-tout où il s'en trouve dans la pièce. Le jour que cette herbe a été fauchée, rarement les animaux y touchent; mais le second ou le troisième jour ils donnent dessus franchement. Ils y retournent dans la journée, quelquefois de préférence à l'herbe. C'est toujours par là qu'ils commencent le matin.

Lorsque le bétail a consommé tout ce qui lui appète, il fait ramasser avec le rateau, et emporter tous les restes de dessus le terrein :

usage excellent. Son bétail consiste en soixante bêtes. D'abord il n'employa qu'un seul homme à faucher, mais le tems continuant à être pluvieux, il y en joignit un second.

Quelle excellente idée! ce que l'on laisse inutilement pourrir sur le terrein; ces mauvaises herbes qui l'encombrent, et qui nuisent aux plantes utiles, sont ainsi converties en une nourriture plus substantielle dans une saison humide que les meilleurs herbages.

Une circonstance relative au bétail à l'engrais de ce pays, qui doit être rapportée, c'est le manque de poteau pour se frotter, sur-tout dans la partie du district où l'on engraisse le plus; ou pour parler exactement, il y a des territoires de village sans un seul arbre, ou morceau de bois quelconque, contre lequel le bétail puisse se gratter. Dans ce canton, les aubépins et autres arbres isolés, sont communs dans les grandes pièces (1).

(1) Dans le Northamptonshire les poteaux à frotter sont très-communs; mais là, ainsi que dans bien des autres endroits, c'est simplement un poteau droit tout nu. Au lieu qu'un poteau destiné à cet usage, ne peut être trop raboteux. Un grand arbre auquel on laisse deux ou trois pieds de longueur de branches, est plus convenable, et amuse mieux le bétail qu'un poteau nu.

*Marchés pour le bétail gras*. On a dit, au sujet des marchés, que les parties méridionales du district envoient les animaux gras à Smithfield; celles du nord à Rotheram; ce quartier l'envoie à Birmingham, et dans les autres villes manufacturières. C'est du dernier que je vais parler principalement.

Il est à observer que le bétail de ce district est vendu sans être absolument gras; sans être fini d'engraisser : pour la plus grande partie, dans l'état où l'on le met à l'engrais dans le Norfolck et l'Herefordshire.

Je ne rapporte pas cela comme un argument contre la pratique d'engraisser du district intérieur : ces pratiques sont toujours dirigées par les marchés où le bétail se vend. A Smithfield les animaux se vendent en raison de leur degré d'engrais. Tandis que dans ceux de ce district, et même à Birmingham, où les manufacturiers vivent avec une sorte d'extravagance, on fait à peine quelque différence entre le bœuf bien gr s, et celui qui n'est qu'en bon point, en chair. Cela étant ainsi, le boucher paiera presqu'autant à la livre, ou tout autre poids, ce qu'on nomme une bonne viande, que ce qui est réellement gras et parfait.

On vend dans les pâturages mêmes, et dans les foires du voisinage, où les acheteurs sont

principalement, les bouchers de Birmingham, avec quelques autres de Wolverampton, Valsal et quelquefois même de Manchester; on mène aussi quelque bétail de ce district à Londres. Cependant Birmingham doit être considéré comme le grand marché (1).

Quant à l'art de vendre le bétail gras, quoique peut-être il ne soit pas aussi difficile que celui d'acheter, il ne laisse pas d'exiger beaucoup de jugement, et sans doute beaucoup de pratique, pour le conduire avec sûreté. Il ne

---

(1) Quelqu'extraordinaire que cela soit réellement, les foires de Birmingham sont au nombre des plus mauvaises du pays pour le bétail gras. Les bouchers n'encouragent pas les engraisseurs à y conduire leur bétail; ils préfèrent d'aller courir à cheval à vingt, trente et même quarante milles de chez eux, pour ramasser des animaux gras, dépensant ainsi une grande partie de leur bénéfice, et perdant beaucoup de tems à une occupation aussi ridicule.

Combien ne conviendroit-il pas au boucher et à l'engraisseur d'avoir plutôt un marché, chaque semaine, à Birmingham ou tout près? L'engraisseur y trouveroit un débouché constant lorsqu'il auroit besoin d'argent, et le boucher économiseroit son tems et l'argent qu'il dépense en courses; et aujourd'hui le peu d'animaux qu'on y conduit est souvent ramené sans être vendu.

Mais le jour de marché actuel, qui est le jeudi, n'est guère convenable; lundi ou mardi conviendroit mieux; et Sutton seroit peut-être le lieu le plus avantageux.

suffit pas de savoir évaluer les quartiers d'un animal, il faut encore savoir estimer avec précision le suif qu'il doit produire.

Dans cette estimation, l'engraisseur a un avantage sur le boucher : il sait combien il a gardé son bétail, et comment il a réussi, pendant le tems qu'il a été très-bien tenu ( at high keep ); d'ailleurs il l'a vu fréquemment, et de plus il a l'opinion des autres. Cependant le boucher, par son état, doit acquérir un jugement certain que l'engraisseur ne peut posséder que lentement. Et néanmoins, il y a des engraisseurs qui estiment avec beaucoup d'exactitude le poids et le suif; et quelqu'incroyable que cela paroisse, il y a très-peu de bouchers qui soient bons juges.

A tout prendre, je hazarderai de dire que l'art d'engraisser a pour base principale le jugement nécessaire pour acheter et pour vendre, non-seulement dans ce district, mais dans tous les autres que j'ai visités. Les mystères de l'état sont en petit nombre. Néanmoins, c'est la partie la plus délicate de toutes les affaires de l'agriculture, dans laquelle un homme sans expérience puisse s'embarquer. Les bouchers et les marchands de bétail sont rusés dans ces sortes d'affaires, et il faut de la pratique pour leur tenir tête. Malgré cela, avec de l'attention, de la persévérance, et un jugement sain, on peut en peu

de tems, se mettre au niveau des engraisseurs en général. Car quoiqu'il y en ait de profondément versés dans la profession, le gros des engraisseurs a fait peu de progrès dans leur art.

*Produit.* Il y a assez fréquemment des exemples de génisses, qui doublent de prix dans un été. J'en connois deux qui ont donné ce produit; mais elles avoient été achetées dans de certaines circonstances : elles appartenoient à un engraisseur qui, ne s'y connoissant pas, les avoit crues d'une constitution foible, et qui, en conséquence, les avoit vendues à un de ses confrères plus versé dans le métier, pour onze livres st.; tandis qu'il achetoit quatre vaches à 10 livres pièce. Les premières furent vendues en octobre, 22 liv., et les dernières dans le même tems, 13 liv. chacune. Je rapporte cette circonstance entre mille autres, pour montrer combien les profits de ce genre, dépendent du jugement pour acheter.

Pour parler d'une manière générale du produit ordinaire de ce district, une vache stérile se vend au printems, de 5 à 8 liv. st. (l'une dans l'autre), et une bonne vache grasse en automne, de 9 à 12 liv. st. (c'est un bon prix) : ainsi, elle produit 4 ou 5 liv. st. pour son été, sa nourriture, l'intérêt de l'achat, les hazards, les dépenses de marchés et les soins. Et cepen-

dant ce profit est regardé comme considérable. Cinquante shellings, ou 3 liv. st., sont le profit le plus ordinaire des engraisseurs communs; c'est-à-dire, de ceux dont le jugement n'est pas de la première qualité : les bénéfices de l'engraissage reposant principalement sur le jugement en achetant et en vendant.

## NOTES.

J'ai donné ce matin un tems de galop jusqu'à la foire de Belton, village du comté de Leicester, la dernière foire de printems, qui marque un peu dans ce pays.

Il y avoit grande abondance de bétail, pas moins d'un millier de têtes, sur-tout des bêtes d'un an, et des génisses de deux, petites, pauvre marchandise; toutes de la race à longues cornes, dont un grand nombre, à ce qu'on m'a dit, sont amenées des côtes du nord, d'aussi loin que Lancastre : quelques vaches stériles et à lait.

Le prix du bétail maigre est excessif. De petites génisses, des veaux, achetés de 7 à 8 guinées la pièce, qui ne peseront pas plus de cinq cent soixante livres à la St.-Michel; et c'est un grand hazard, si alors, elles valent ce qu'on en donne aujourd'hui.

Il seroit certainement plus prudent aux engraisseurs, de fermer leurs pâtures pour y faire du foin, que d'acheter du bétail, dont il est impossible, même avec une sorte de bonheur, qu'ils retirent quelques profits.

Peut-être faudroit-il généralement faucher davantage, lorsque le bétail est cher, et engraisser davantage lorsqu'il est à bon marché. On peut conserver sans dépense, et jusqu'au besoin, une meule de foin; mais un bœuf gras doit être vendu dans son tems; sinon c'est ajouter perte sur perte.

Le prix du bétail, à la fin, commence à baisser, au moins du bétail maigre; et comme il faut toujours qu'il y en ait un certain nombre de tué, gras ou non, excepté pour la première viande, le prix doit nécessairement tomber.

Heureusement pour les engraisseurs, le bétail étoit si rare et si cher ce printems, que leurs pâturages n'étoient pas garnis. Néanmoins, le hâle a été si constant, et conséquemment l'herbe si courte, que quoiqu'il se porte bien, on se plaint généralement qu'il ne profite pas, et qu'il n'engraisse aucunement.

M.*** assure qu'il a des vaches qui sont dans un bon pâturage, à moitié garni seulement, et cependant elles sont aussi maigres que si elles

sortoient de la cour à la paille. Un engraisseur du comté de Northampton, a offert, dit-on, une partie de bœufs, à 2 guinées par tête de moins qu'il ne les a payés ce printems. Il les a nourris de foin quelque tems après les avoir achetés; et ensuite à l'ordinaire, il les a mis à l'herbage d'été; c'est peut-être le cas de beaucoup d'autres. M. *** a des vaches qu'il ne vendroit pas actuellement, à beaucoup près, ce qu'il les a achetées ce printems.

Cependant, quelques bœufs écossais, que j'ai tenus assez tard à la paille ce printems, sont déja en assez bon état : et en effet, malgré les circonstances dont je viens de rendre compte, et les plaintes de tout le pays, le bétail, en général, est assez bien conditionné, sur-tout si on considère l'état des pâturages, qui sont bruns comme des jachères, et ras comme des communes. Et avec tout cela, le bétail a le poil luisant et se porte bien, et même beaucoup mieux, dit-on, qu'il ne faisoit il y a quelques années, pendant un été singulièrement pluvieux, où quoiqu'enterré dans l'herbe, il étoit maigre comme du bois.

Dans un été humide, l'herbe est aqueuse, foible; dans les étés secs, au contraire, elle est riche et substantielle; beaucoup de molécules nutritives se trouvant comprimées dans un petit

espace, la supériorité de la qualité dédommage de la petite quantité : cela est vrai pour le grain comme pour le foin.

Un des premiers engraisseurs de ce district, homme très-intelligent, pense que la rareté actuelle du bétail, vient de ce que les fermiers des laiteries deviennent aussi engraisseurs (1).

Il y a quelques années, dit-il, qu'on auroit eu autant de vaches qu'on en auroit voulu dans ce voisinage : aujourd'hui on n'en trouve pas une.

La clôture des pâturages communaux est, dit-il, une autre cause de la rareté du bétail jeune et maigre. Tant qu'on a eu des pâtures communes pour y élever les jeunes bêtes, les fermiers trouvoient plus utile de s'en tenir à leurs laiteries; non pas tant pour les fromages que pour le jeune bétail qu'elles leur procuroient. Mais depuis que ces pâtures communes ont été

(1) Une autre personne très-au fait du sujet, qui est un des premiers fermiers de laiterie de ce district, est de la même opinion; il en donne pour raison, que l'état d'engraisseur est un métier de paresseux. Il ajoute que les éleveurs des cantons du nord, qui autrefois envoyoient beaucoup de vaches stériles dans le district, engraissent actuellement du bétail écossais pour les marchés de Manchester et de Liverpool.

converties en herbages fermés, ils ont trouvé qu'il valoit mieux engraisser que de faire des fromages ; sur-tout si leurs femmes ou leurs gouvernantes ne s'entendent pas à la laiterie.

La gelée et la neige continuent toujours ; malgré cela, les bœufs aux turneps, sous les hangards, font à merveille (1).

Le tems étant clair, je tâche de les faire rentrer, pendant que le soleil luit dans la matinée, et de les tenir à midi et pendant l'après-dîner sous le hangard qui regarde le sud ; et lorsque la nuit vient, on les couvre, pour ainsi dire, de paille. Les bœufs profitent et les turneps sont mangés sans qu'il en reste.

Mais quelques bœufs écossais que j'ai dehors, me font beaucoup de dégât, et quoiqu'ils paroissent bien portans, ils ne profitent pas.

D'après la pratique de cet hiver, je suis parfaitement d'avis que le bétail aux turneps, ne peut rester aux champs sans danger, pendant les tems mouillés et froids. Dans cette saison,

---

(1) C'étoient quatre bœufs qui avoient travaillé dans le harnois ; mais étant de la race à longues cornes, et non des meilleurs de cette race, ils ne convenoient pas pour le trait.

un hangard, ou un parc abrité, paroît nécessaire à tout bon arrangement.

Hier, je suis allé faire un tour à cheval, pour voir à Croxhall une vache célèbre, engraissée à un point extraordinaire, par M. Princep, dont j'ai déja cité le bétail.

Cette vache est de la race même de M. Princep, qui est une variété supérieure des longues cornes, et c'est peut-être la plus grasse et la plus pesante de cette race, qu'on ait engraissée jusqu'à ce jour.

Elle commence à avoir six ans, et on l'a traite jusqu'en juin dernier. Elle avoit été jusqu'alors tenue à une nourriture foible, afin de l'empêcher de desirer le taureau; mais cela n'avoit servi à rien. C'étoit une mugisseuse, une rompeuse de haie, courant toujours après le mâle. Mais depuis qu'elle a été enfermée pour l'engraisser, elle est devenue singulièrement douce et tranquille.

Quant à la nourriture, on lui a donné, sans nul doute, tout ce qu'une grande connoissance dans la pratique de l'engrais, a pu suggérer de mieux.

Voilà huit mois qu'elle est à la grande tenue, et elle doit être tuée demain.

C'est véritablement un prodige, une graisse

au-delà de tout ce que j'ai vu. Il paroît qu'elle étoit crevassée sur le dos ; mais la peau s'est détachée des vertèbres, qui ont disparu sous une couche de graisse, excepté dans un endroit, où il reste un creux capable de contenir un quart de liqueur.

Le dedans de sa cuisse saille en dehors, comme si elle avoit reçu quelques coups, et la partie est gonflée, comme si elle étoit prête à crever.

Son flanc étoit, à ce qu'il paroît, fort bon au toucher ; mais on ne peut presque plus le saisir, la graisse est devenue si épaisse, que les doigts ne peuvent y trouver prise.

Les épaules et les parties en avant (the kernel, the shift), les plis entre le cou et les épaules sont bien ; mais cependant pas extraordinaires. La croupe près de la queue, les hanches, les côtes et l'échine sont étonnantes.

L'avant est grand ; mais pas d'une beauté remarquable.

La poitrine large : c'est naturellement, ce me semble, une vache à très-forte carcasse, pour être de cette race.

Sa chair est moëlleuse et ses os extrêmement fins. J'embrassai avec quelque peine sa jambe de devant avec mes doigts ; elles sont exacte-

ment de la grosseur de celle d'un bœuf écossais, qui n'auroit pas la moitié de son poids.

Je n'ai pas pris ses dimensions avec exactitude. On dit qu'elle pèse près de cent pierres, de quatorze livres chacune.

18 mars. Je n'ai pas vu cette vache après qu'elle a été tuée; mais je tiens de quelqu'un qui ne se trompe pas facilement, qu'elle avoit six pouces de graisse sur l'échine, et pesoit, savoir : un de ses quartiers de derrière, trois cent soixante-quatorze livres; l'autre trois cent soixante-douze, et ceux de devant, trois cent soixante-un chaque; c'est l'un dans l'autre trois cent soixante-sept livres, outre cent vingt-six livres de suif : elle pesoit en totalité près de mille six cent livres.

J'ai vendu hier mes bœufs écossais, et j'ai terminé par là ma pratique dans les comtés intérieurs.

J'en ai vendu quatre pour 44 liv. st.; les cinq autres pour 50 liv. Ces neuf, avec un dixième, qui ayant été suffoqué par un turnep et mal traité ensuite, a été tué il y a quelques semaines, m'avoient coûté, en novembre 1785, 58 liv., le bétail étant très-cher alors.

Ils auroient pu être vendus, le 26 juillet, à la foire de Tamworth, pour 70 liv.; et à celle de

Fazeley, le 17 octobre, pour 83 liv. Aujourd'hui, si je les avois encore, ils pourroient être vendus 104 liv.

Ils ont donc produit 46 l. pour seize mois de tenue : savoir cinq mois à la paille, six mois à l'herbe, et cinq mois aux turneps.

S'ils eussent été achetés à un prix modéré, comme quatre guinées, ou quatre et demie la pièce, ils auroient rendu un bon produit : même au prix extravagant auquel ils sont revenus, et malgré l'été défavorable, ils ont encore assez bien rendu.

Supposant qu'ils eussent été vendus en juillet, ils n'auroient produit que 12 liv. pour huit mois de tenue : dont près de trois à la meilleure herbe.

S'ils eussent été vendus en octobre, ils auroient rendu 13 liv. de plus, pour trois mois de tenue à un bon pâturage et un meilleur regain.

Aujourd'hui, ils produisent 21 liv. pour cinq mois de tenue aux turneps, au foin et à la paille.

Leur produit par semaine, dans leurs différens degrés, est comme il suit. En mettant neuf pences par tête, pour chaque semaine de leur cinq mois de tenue d'hiver, ils n'ont pas rendu 9 pences, chacun, par semaine, pour les trois

premiers mois d'herbage ; 2 shellings, pour les trois mois d'herbages suivans, et à-peu-près autant pour les cinq mois aux turneps. D'après cela, si je les avois vendus en juillet, comme beaucoup d'engraisseurs l'auroient fait, c'eût été un mauvais calcul ; ils ont bien rendu par l'accroissement de leur grosseur, pour les trois derniers mois d'herbage ; et si la viande avoit monté à 4 pences à Noël ou peu après, ainsi qu'on pouvoit le croire en octobre, ils auroient encore beaucoup mieux rendu pour deux ou trois mois de turneps.

Cependant pour donner beau jeu à la pratique du pays, supposons que ces bœufs eussent été achetés à un prix modéré, tel que 4 guinées ; ils auroient rendu beaucoup en juillet, eu égard à la saison : c'est-à-dire, 3 shellings et 1 penny par tête, par semaine. Même à 4 guinées et demi, très-bon prix, dans ces circonstances, ils auroient rendu près de 3 shellings.

Ces faits établis semblent prouver deux choses ; la première, que les bœufs écossais, qu'on peut avoir à un prix modéré, sont une race de bétail profitable, pour engraisser l'hiver et le printems dans ce pays ; la seconde, que dans un pays où l'on peut vendre le bétail sans qu'il soit bien gras, et où il a presque le même prix que celui qui est gras ; c'est souvent un bon arrangement de

vendre celui qui est bien en chair, plutôt que d'attendre qu'il soit bien gras.

Les bœufs en point étoient, au moins plusieurs d'entr'eux, en moins bon état en juillet, que le bétail écossais, lorsqu'on le met à l'engrais dans le Norfolck, et ils auroient difficilement été vendus, dans quelque pays que ce soit, excepté celui-ci, comme bœufs de boucherie.

Ceci cependant n'est pas un argument contre la pratique établie ici, ce pays étant comme il l'est, voisin des villes manufacturières, où l'on se contente de cette espèce de viande.

Voici en tout, dans les circonstances ordinaires, la marche qu'on suit ici pour l'engrais du bétail. On achète en automne ; on le tient à l'herbe grossière et à la paille, avec quelques turneps au printems ; et on le dispose pour le marché, en le rafraîchissant avec du raygrass, ou une pâture réservée ; les vendant comme ils sont dès qu'ils peuvent être mis en vente : participant ainsi des meilleurs prix avant de les avoir suffisamment engraissés à l'herbe.

Afin de prendre une idée plus exacte de l'ensemble de ce district, dont j'ai traversé la surface, dans presque tous les sens, depuis deux ans, j'ai voulu, en le quittant, parcourir les bords des rivières qui l'environnent, l'Anker, la

Tame, la Trent et le Soav; par Tamworth, Elfort, Walton, Burton, Repton, Milton, Stanton (charmant pays), Kings-Newton, Donington, Cavendish, Bridge, Dishley, Longhborough, Leicester; et de là à travers le Leicestershire; par Bilsdon, Halleton, etc.; jusqu'ici. Course de quatre-vingts milles, et une des plus belles de cette île, à considérer sa longueur.

La rareté actuelle du bétail dans ce district, au moins, ne me paroît plus un mystère. Le comté de Leicester étoit un pays ouvert de labour, il n'y a pas longtems, qui contenoit dans la proportion convenable des vaches et du jeune bétail : c'est aujourd'hui un tapis-verd, un district de pâturage; les engraisseurs tirant leurs grains de districts éloignés.

La foire, ou marché d'Harborough, est une exposition de chevaux qui se termine par une grosse foire de bétail. On s'y plaint à grands cris de sa rareté.

Les animaux maigres ont monté en peu de jours, de 20 shellings par tête.

Les envois de bétail d'Irlande ont été retenus par les vents d'est, excepté une petite quantité qu'on a amené avec beaucoup de peine, et dans un état affamé; ils avoient tout au plus la force de marcher! Plusieurs de ces animaux

sont, à ce qu'il paroît, tirés de cent, ou cent cinquante milles de la côte, où si le vent est contraire, ils sont retenus pendant plusieurs jours, peut-être avec très-peu de nourriture : aucun de ceux de ces voyages, et sur-tout cette année où le foin vaut 405 liv. la tonne, ne reçoit de nourriture pendant la traversée.

L'année dernière, je me rappelle qu'on estimoit que la quantité de bétail importé, étoit de trente-six mille. Sans cela les pâturages n'y auroient pas été à beaucoup près garnis ; et cette année les engraisseurs désespèrent de pouvoir les garnir, par la crainte que l'Irlande ne mette des bornes à l'exportation de son bétail.

Quel malheur pour ce pays, de dépendre ainsi d'un autre, pour se pourvoir d'un des premiers besoins de la vie ; et d'être obligé de l'acheter au prix de plusieurs milliers de livres, et sans aucun crédit! et cela pendant qu'une portion considérable de ses propres terres sont dans un état d'abandon, et pendant qu'une grande partie de la nourriture des hommes et du bétail que son sol en culture produit aujourd'hui, est consommée par des animaux dont on ne peut tirer aucun profit!

# CHAPITRE IV,

## CONTENANT

## LES MOUTONS DES COMTÉS DE NORFOLCK, D'YORCK ET DES WOLDS, DE GLOCESTER, DES COTSWOLDS, D'HEREFORD ET DES COMTÉS INTÉRIEURS.

---

## MOUTONS DU COMTÉ DE NORFOLCK.

Rien ne m'a surpris autant dans l'agriculture de Norfolck, que de trouver le pays destitué de moutons.

Dans un de mes voyages à Gunston, j'ai parcouru à cheval le centre de ce comté, par Thetford, Walton, Ducham, Rupham, etc.

dans l'intention d'acquérir une idée de son économie rurale.

En considérant la nature de son sol et sa culture de turneps, je le croyois un pays à moutons : mais depuis que j'ai passé la rivière à Thetfort jusqu'à la fin de ma course, à peu de milles d'ici, je n'ai pas rencontré un seul de ces animaux.

On en voit des troupeaux considérables dans les quartiers du nord-ouest, mais dans le sud et dans l'est, le nombre qu'on en tient dans les mois d'été est peu remarquable, si ce n'est sur des communes, près des demeures de particuliers aisés, ou bien dans des fermes étendues où on en tient toute l'année. Mais dans les mois de juillet, août et septembre, on n'en voit pas plus que d'éléphans sur les fermes de l'est : peut-être y en a-t-il quelques-uns qu'on garde jusqu'à la moisson, pour faire ce qu'on nomme du *bœuf de moisson*, pour nourrir les ouvriers, à cette époque.

Dans le parc de Gunton, ainsi qu'à l'entour, il y a un troupeau considérable, et c'est particulièrement de là que j'ai pris des informations sur la race des moutons du Norfolck.

La race des chevaux qu'on avoit ci-devant dans le Norfolck, et celle du bétail qu'elle possède aujourd'hui, ne sont pas plus singulières que

celle de ses moutons; qui probablement est depuis longtems conservée pure; j'entends sans aucun mélange accidentel de race étrangère.

Il y a deux variétés dans cette espèce : l'une grande qui est la plus commune, et qui pèse de quinze à vingt livres le quartier; l'autre plus petite, qui pèse de dix à quinze livres le quart, et qu'on élève dans les bruyères du voisinage de Brandon et de Methwold, dans le quartier sud-ouest du comté. On les nomme *moutons de bruyères*, ils ne diffèrent de l'espèce commune qu'en ce qu'ils sont plus petits, et que leur laine est plus fine. Voici les caractères des moutons du Norfolck.

Le corps long et grêle.

La toison courte et fine.

Les jambes longues, noires, ou bigarrées.

La face noire, ou bigarrée.

Les cornes des brebis et des moutons, de moyenne grandeur, et un peu étroites; telles que les portent les brebis du Dorsetshire, si connues dans toutes les parties du royaume, comme les mères des agneaux de maison (house lamb); mais celles des béliers sont très-grandes, longues et en spirale comme les cornes du bélier de Wiltshire.

La longe du mouton de Norfolck est de la meilleure forme, elle est longue, et les

quartiers de derrière sont assez grands pour la forme générale, mais ils pêchent par les quartiers de devant. Les épaules sont basses, le dos désagréablement élevé, et l'échine tranchante et laide à voir.

C'est au moins ce qu'on remarque en général; j'en ai cependant vu dont le dos étoit plus soutenable, et je suis très-persuadé que si les personnes qui en élèvent donnoient moins d'importance à la couleur de leur tête, et davantage à la forme de leur corps, l'espèce actuelle, considérée généralement, pourroit être très-perfectionnée, non par l'introduction et le croisement d'espèces étrangères; mais par un choix judicieux des mâles et des femelles, de leur propre race, qui à tout prendre, même dans son état actuel, paroît être singulièrement bien adaptée au sol et au système rural qui prévaut dans ce pays.

Ils peuvent être nourris et profiter beaucoup sur les bruyères et les landes stériles, où les dix-neuf vingtièmes des autres races du royaume périroient de faim : ils se parquent facilement; engraissent très-bien à deux ans; sont très-bien vendus à Smithfield, ou dans les autres marchés éloignés; et le goût supérieur du mouton de Norfolck est universellement reconnu.

Aussi les cultivateurs du Norfolck n'ont guère

qu'à perdre en changeant la race de leurs moutons, ainsi que celle de leur gros bétail. La seule chose à y desirer, est une meilleure échine, et avec du jugement et du soin, ils peuvent l'obtenir de leur propre race, sans courir le risque de perdre les avantages qu'ils possèdent aujourd'hui.

Des particuliers de différentes parties de ce comté, ont cherché à y introduire les moutons à longue laine du Lincolnshire, d'Hutingdonshire et du Leicestershire ; et on a élevé des métis produits par ces races : mais ni ces particuliers, ni ce pays ne tireront, selon toute apparence, un avantage réel de ces expériences : je n'entends pas cependant leur refuser les éloges dûs à tous ceux qui tendent à la perfection en matière d'agriculture.

Je suis très-éloigné de vouloir arrêter une émulation aussi louable ; mais en cela comme en beaucoup d'autres choses, je desirerois que les expériences fussent dirigées par la prudence : une race de bétail adaptée au sol et à la situation, est l'acquisition de plusieurs siècles ; et quelle que soit la réunion de toutes les perfections et qualités nécessaires, en peu d'années, on peut tout perdre, et d'une manière irréparable.

Je suis un admirateur de la belle espèce de moutons du Leicestershire. Ils sont, pour la

forme supérieurs à toutes les autres races du royaume, et sont parfaitement adaptés au sol et à la situation du pays où ils sont, ainsi que de toutes les autres parties du royaume, riches en herbages enclos; ils peuvent ainsi convenir pour les parcs (paddocks) des gentilshommes de ce pays et de tous autres, et même aux fermiers de l'Est-Norfolck, qui ne tiennent que peu de moutons, et seulement dans l'intention dont nous avons parlé. Mais considérée dans une acception générale, comme une race à admettre dans le pays, elle paroîtra y devoir être déplacée. Je crois qu'ils ne pourroient vivre dans les landes et les bruyères vastes et stériles de l'Ouest-Norfolck, comme l'espèce actuelle. Ils ne se parquent pas aussi bien, et ne pourroient voyager, ainsi que les nôtres, pour être vendus aux marchés de Londres, où ils ne pourroient être vendus aussi cher à la livre. D'après ces considérations, je pense que l'espèce actuelle est la meilleure que nous puissions avoir, en la perfectionnant ainsi que je l'ai dit, par elle-même.

On trouvera ci-après les détails du système économique de ce district relativement aux moutons, à leur couleur, aux agneaux et aux vieilles brebis qu'on vend à la foire de Cawston; et qui avec ceux de Kininghall et de Kipping,

gardés dans les mois d'été ; forment la grande relation entre les deux côtés de ce comté.

Lorsqu'un fermier ne peut, suivant ses idées, se former un troupeau à ces foires, il achete des moutons d'un an (hoggards) aux foires du printems, et les laisse courir dans les jachères, les pâtis et les éteules jusqu'à l'automne; alors il les finit avec des turneps pour l'année suivante.

## NOTES

### *Sur les moutons du Norfolck.*

J'ai mesuré ce matin un parc destiné pour six cents moutons, brebis et forts agneaux. Sa mesure est de huit verges, sur cinq et demi, ou quarante-quatre verges carrées ; ce qui fait un peu plus de sept verges par cent.

M. Samuel Barber a dans sa ferme une pièce d'*orge olland*, dont une petite partie a été fumée une fois avec des moutons parqués ; le reste est sans engrais. Dans les endroits où étoit le parc, l'orge est double de l'autre. Les places du parc se reconnoissent à un pouce près. La récolte est plus épaisse sur le sol, la paille plus forte et plus haute, et les épis plus grands et plus pleins. Il doit y avoir au moins trois mesures à gagner

par acre, pour la première récolte, pour une nuit de parcage, sans compter la récolte suivante. Le sol est une terre grasse et brûlante.

Dans l'intention de m'assurer du tems où il convenoit de mettre les brebis avec les béliers, j'ai fait l'expérience suivante :

Le 20 septembre, mis une vingtaine de brebis à longue laine, de différens âges, avec un bélier du Leicestershire, et le même nombre de brebis du Norfolck avec un bélier de même espèce ; mais comme elles étoient en assez mauvais état, peu d'entr'elles ont pris le mâle avant le commencement d'octobre.

Le 19 octobre, mis vingt-trois brebis à longue laine, et quarante de Norfolck, avec les mêmes brebis, en séparant les espèces.

Le 20 novembre, mis les mêmes béliers avec une vingtaine de brebis, réservées à dessein.

Les premiers agneaux étoient les plus forts et les meilleurs pour être gardés ; les agneaux paissans étoient déja trop forts, que les derniers n'étoient pas encore bons à manger.

Mais les vieilles brebis, qui avoient reçu le bélier de bonne heure, n'étoient pas capables d'alaiter leurs agneaux pendant l'hiver. L'herbe étoit rare, et ayant perdu leurs dents de devant, elles ne pouvoient mordre les turneps.

Par cette raison, cette année, toutes les jeunes brebis ont été mises au bélier il y a huit jours, et toutes les vieilles sont destinées pour la boucherie, avant qu'elles aient consommé toute l'herbe de cette année; car dans un pays où les turneps sont la principale nourriture du printems, les vieilles brebis (crones) ne paroissent pas des animaux profitables.

Par la note première, il paroît que cent moutons peuvent fumer par jour huit verges carrées, terme moyen.

Le fumier ne peut valoir moins d'une demi-couronne la charge; ce qui, avec la voiture et la dispersion sur le terrein, estimée 10 shellings, fait par acre 15 sh. Cent moutons fumeroient deux fois aller et venir la même étendue, en quarante jours.

Supposant qu'ils soient parqués toute l'année, ils fumeroient neuf acres par an sur ce pied. Ce qui, à 15 sh. l'acre, fait 20 liv. st. 10 sh. de produit pour les cent, ou 4 sh. 6 pences par tête.

Dans de certaines parties de cette île, la même quantité de fumier vaudroit 5 liv. par acre, ce qui feroit monter le produit du parcage à 9 sh. par tête; ce qui à 2 pences pièce par semaine,

est plus que la dépense du mouton pendant toute l'année.

On ne doit pas en conclure que tous les sols profiteroient autant par cet engrais, que celui dont nous nous occupons. Il n'avoit peut-être jamais été fumé ainsi, ou l'avoit été depuis bien du tems; et le parcage, ainsi que les autres engrais, perd peut-être de son efficacité, quand on en use trop souvent sur la même terre.

Un côté d'une pièce de turneps de dix-huit acres, a été fumé par des moutons; le reste avec du fumier ordinaire.

La partie parquée a échappé à la dévastation des mouches; ainsi le parcage est préférable pour cet objet au fumier.

Les mouches sont-elles produites ou augmentées par le fumier? Sont-elles écrasées, renfermées, ou suffoquées dans leurs terriers par les pieds des moutons?

Les diverses espèces de moutons s'attachent au sol et aux productions qui leur sont propres.

Dans le Lincolnshire, la terre est riche, l'herbe longue et douce, et les moutons grands et paresseux. Dans le Norfolck, le sol est moins productif, l'herbe courte et douc , et les moutons légers et actifs.

Une bruyère, dans ce voisinage (sheep walk), où l'on a mis ces deux espèces de mouton, contient aussi une variété de sols : une partie, plus basse, est une terre humide et bonne, qui porte une herbe douce et excellente ; l'autre, élevée, sèche, légère, portant une herbe grossière et mauvaise.

Le troupeau a été élevé sur ce terrein, soit de la race du Norfolck, ou de celle du Lincolnshire, et la plus grande partie est née sur le lieu même et dans le même tems. Quoiqu'envoyés aux champs pêle-mêle, dès qu'ils sont dans cette bruyère, ils se séparent, et au bout de très-peu de tems, les derniers gagnent le sol semblable à celui du Lincolnshire, tandis que ceux du Norfolck se tiennent sur leur terrein aride et sablonneux ; et aussi longtems que l'herbe y dure, les deux races y restent distinctes et aussi séparées que les courlis et les pigeons.

Les brebis à longue laine ont agnelé avec beaucoup de peine cette année. Les bergers ont été obligés de secourir la plus grande partie.

Ces brebis ont été laissées à l'herbe par cette raison, jusqu'à ce qu'elles aient mis bas ; les bergers sachant par expérience que les brebis aux turneps sont plus délicates et plus suscepti-

bles sur la moindre atteinte en agnelant, que lorsqu'elles sont à l'herbe.

La dernière nuit ayant été sévère par un vent extraordinaire, la neige et le frimat, je me suis levé de bonne heure, pour observer les effets que cela auroit produits sur les jeunes agneaux.

Je m'attendois à les trouver tremblans et glacés, au lieu de cela, ils étoient sautans contre les arbres, caracolans et courans dans le clos, comme s'il avoit fait le plus beau soleil d'avril. Pas un bêlement plaintif, pas un dos courbé, entre cent cinquante au moins.

Les brebis ont été bien nourries et bien soignées tout l'hiver, et ont actuellement abondance de turneps, et un enclos pour courir. Cela prouve le bon effet du soin : le berger observe, avec raison, que pourvu que les agneaux aient assez de lait, ils ne craignent aucune sorte de mauvais tems.

Quel plaisir et combien il est utile de surveiller son troupeau, et de le tenir dans l'abondance. Si les brebis avoient souffert, beaucoup d'agneaux auroient été perdus la dernière quinzaine, par la dureté du tems; au lieu qu'avec leur abondance de lait, à peine un agneau de ce troupeau en a souffert.

En séparant quelques moutons d'un an (hoggards), de race mêlée, pour les vendre, j'ai observé que ceux qui provenoient de brebis à longue laine, et d'un bélier du pays, étoient plus beaux, plus avancés, que ceux qui venoient des brebis du Norfolck et d'un bélier du Leicestershire, et que dans ce cas, les brebis agneloient plus difficilement.

M. Jean Waller, d'Atingham, me montroit aujourd'hui sept brebis, avec quatorze agneaux autour d'elles, sans compter un quinzième qu'il a donné à son enfant, et qui vit.

L'année dernière, il avoit neuf agneaux de trois brebis, dont huit sont élevés, six avec les brebis, et deux à la main, qu'on nomme ici *cott*, ou *cotties*. Ses moutons sont en apparence de la vraie race du Norfolck. Il dit qu'il a cette espèce depuis huit ou neuf ans, et que rarement il a eu moins de deux agneaux par portée; il les tient très-bien.

Les brebis du Norfolck ne portent en général qu'un seul agneau.

Le berger me parlant d'un châtreur du voisinage, adroit à enlever le testicule qui reste aux agneaux, qui en ont un de caché, et ayant l'expérience de l'année dernière, qui m'a appris

combien ces animaux sont embarrassans et dangereux, je l'ai envoyé chercher. Il en a coupé trois, qui ont depuis six ou huit semaines.

L'opération est plus difficile lorsque le testicule pàlpable a été extirpé, parce que l'opérateur ne sait de quel côté est celui qui est caché, et qu'ainsi il est quelquefois obligé de faire deux ouvertures, s'il s'est trompé à la première.

Ayant coupé l'extrémité du scrotum et enlevé le testicule qui y est contenu, il passe à l'autre côté, où est le testicule caché. L'agneau est couché sur le côté à terre, un homme lui tenant le cou et les pieds, et un autre lui étendant les jambes de derrière ; tous les deux appuyant fortement, pour qu'il ne puisse remuer.

L'opérateur coupe alors une touffe de laine de la grosseur d'un œuf de canard, juste au-dessous des reins, entre la courte côte et la hanche. Il fait ensuite une ouverture capable de donner un passage facile à son doigt (l'index), à l'aide duquel il cherche et tire le testicule, et le dégageant très-adroitement de sa membrane, avec son couteau, il l'enlève avec son cordon.

Ensuite il parsème et frotte la plaie avec du vieux oin (cart grase). Il est remarquable que dans les trois, le testicule caché, s'est toujours trouvé du côté droit, qui est le contraire de celui où on coupe les femelles. Cela rendit l'o-

pération difficile, n'étant pas à sa main. Néanmoins, il opéra avec une telle dextérité, qu'il extirpa les deux premiers en peu de minutes. Le dernier étoit un cas différent, le testicule étant très-petit et attaché contre les vertèbres. Il est remarquable qu'il eut la plus grande peine à enlever celui qui étoit palpable, hors de la bourse. Les deux opérations tourmentèrent également l'animal.

Cette opération coûte un shelling par pièce.

Le 22 avril. Le vent étant froid, ils restèrent la nuit dans la bergerie; mais quoique le froid fût piquant, le châtreur voulut qu'on les fit sortir le jour, afin qu'ils fissent de l'exercice : ils parurent souffrir pendant quelques jours; mais actuellement ils se portent fort bien.

30 avril. Depuis, un des opérés est mort, ce qui vient, je pense, d'avoir été trop exposé à un vent d'est très-froid et très-perçant.

La foire des moutons de Cawston, se tient le dernier mercredi d'août, pour les moutons seulement, sur-tout des agneaux amenés par les éleveurs de l'Ouest-Norfolck, et achetés par les engraisseurs de l'Est-Norfolck, pour les mettre sur les pacquis d'été et les éteules après la moisson, les faire suivre les bœufs à l'engrais pen-

dant l'hiver, et être finis d'engraisser l'été suivant au trèfle, ou l'hiver d'après avec des turneps.

Les fermiers de l'Ouest-Norfolck, qui tiennent des troupeaux de brebis, conduisent aussi à cette foire les vieilles, que les gens de l'Est-Norfolck achètent, pour les mettre au bélier; et lorsqu'elles ont suivi les bœufs gras et engraissé leurs agneaux, elles sont elles-mêmes engraissées pour viande de moisson (harvast beef). Il y avoit aussi aujourd'hui différentes parties de moutons d'une tonte, conduits par les fermiers de l'ouest, qui tiennent ce qu'on appelle des troupeaux de moutons; c'est-à-dire, qui achètent les agneaux mâles une année, et les vendent la suivante, après la tonte. Ceux de l'est les achètent pour les engraisser avec des turneps, l'hiver suivant. Il y avoit aussi une grande quantité de brebis de troupeau, de deux ou trois tontes, vendues par ceux qui en ont trop, ou qui veulent se défaire de leurs troupeaux de brebis, et achetées par ceux qui veulent en former, ou augmenter ceux qu'ils ont déja.

Les moutons de toutes les espèces étoient très-chers, de près du double de l'année dernière, à cette même foire. On avoit alors un bon agneau pour 5 sh. et 6 pences, ou 6 sh. au plus: cette année, 10 ou 12 liv. st. le vingt (the score), étoient le prix courant. M. Durigate, qui depuis

la mort de M. Mallet, est regardé comme le plus riche fermier du pays, ayant, dit-on, amassé 50,000 liv. st., en affermant, en avoit environ trois cents dans un parc, dont on lui a offert 12 sh. l'un dans l'autre, et il a refusé l'offre. Lui et M. Martin, autre riche fermier de l'Ouest-Norfolck, étoient à la tête de la foire; et l'un et l'autre vouloient avoir 14 liv. st. du vingt. On demandoit 7 à 8 sh. de ces petits avortons d'agneaux de bruyères, des côtes de Brandon, qui n'étoient pas plus grands que des lapins. L'année dernière, on les vendoit 3 ou 3 shel. et demi. Cependant, malgré la cherté excessive, la plus grande partie des agneaux a été vendue.

Il y a plusieurs motifs de ces hauts prix de cette année : le bon marché des années dernières avoit diminué de beaucoup le nombre des brebis de troupeau : ensuite, c'est qu'il n'y a pas de marché pour la longue laine, pendant que celle du Norfolck est chère, les fermiers du Lincolnshire, donnent dans l'espèce de moutons à courte laine, et ont, dit-on, acheté un grand nombre d'agneaux du Norfolck, et de brebis de troupeau, cet été. Une autre raison, c'est que les premiers semis de turneps ont été détruits par les chenilles; les seconds semis produiront une nourriture meilleure pour les moutons que pour les bœufs.

Les brebis de troupeau ont été vendues de 12 à 15 sh. pièce ; les moutons d'une tonte, de 14 à 15 sh. ; et même un certain nombre de vieilles brebis, ont été vendues jusqu'à 12 sh. ; mais c'étoient des meilleures. En général, leur prix étoit de 7 à 9 liv. st. le vingt : l'année dernière, elles étoient payées de 4 à 5 liv. st.

Les moutons d'une tonte ont été les meilleurs marché, et les agneaux, les plus chers de ces animaux. On ne conçoit pas comment un fermier pouvoit offrir 12 sh. d'un agneau, tandis que pour 14 sh., il pouvoit avoir un mouton de presque le double en grosseur : cela est inconcevable (1).

C'est absolument une foire d'affaires. A peine y rencontre-t-on une femme ou un homme de la ville. Presque tous les principaux fermiers du Norfolck y étoient : c'est, je pense, le premier marché de moutons du pays.

---

(1) On peut voir par quel motif je donne ces détails à la fin de l'article des marchés du Norfolck.

# MOUTONS

## DU COMTÉ D'YORCK.

On ne voit point, ou peu de grands troupeaux dans la vallée. Les fermes y sont peu étendues, et les communaux sont presque tous enclos aujourd'hui. Cependant, presque tous les fermiers tiennent quelques moutons, de manière qu'en tout, le nombre ne laisse pas d'être considérable.

La manière dont on gouverne ici les moutons est très-simple. Chacun élève le produit de son troupeau, grand ou petit. Dans les parties de la vallée où les enclos se pratiquent, les troupeaux consistent en brebis (store flock), moutons d'un an (hoggards), moutons d'une tonte (sheerlings wider); on vend les agneaux gras, les moutons de deux tontes, maigres ou engraissés aux turneps, ou avec du foin, et les vieilles brebis. Dans les parties les plus riches de la vallée, on engraisse les moutons d'une tonte.

Mais dans les Morelands, et sur les hauteurs des côtes du nord, où l'on tient de nombreux troupeaux, particulièrement dans les parties les plus centrales des Morelands, on suit un ordre différent. Tous les agneaux sont élevés, et les

moutons (wedders) gardés jusqu'après la troisième ou quatrième tonte ; on les vend avec les vieilles brebis maigres, et en automne, aux fermiers de la vallée, ou si le pâturage (walk, qu'on nomme vulgairement ici *heaf*) est bon, quelquefois ils deviennent assez gras dans les bruyères, pour être vendus aux bouchers.

1°. Espèce.
2°. Education.
3°. Traitement.
4°. Marchés.

I. *Espèce.* L'ancienne race ordinaire de la vallée, peut-être affoiblie et dégénérée, étoit mal formée, les corps minces, à face blanche et sans cornes. Elle a été perfectionnée depuis quelques années, de manière qu'elle n'est plus reconnoissable. Je parle des troupeaux les plus soignés ; car on peut encore découvrir des traces de son ancien abâtardissement, chez les cultivateurs les moins attentifs.

La régénération a été effectuée par l'introduction des béliers du Leicestershire et de la race de Tees-Watter. Les premiers achetés ou loués, de M. Culli, de Northumberland, disciple heureux et persévérant de M. Barewell, de Leicestershire, et celui-ci de M. Collins, et d'autres éleveurs (breeders) intelligens, du voisinage de Darlington, des bords de la Tees.

C'est peut-être un grand bonheur pour cette vallée, que deux de ses plus considérables fermiers, à qui on doit principalement cette amélioration, ayant été d'opinions différentes, relativement à la supériorité de ces deux races, chacun d'eux s'étant efforcé de propager et d'encourager l'éducation de son espèce favorite.

Toutes deux sont excellentes, quoique peut-être de très-différente origine. Je ne dirai rien ici de l'espèce qu'on tient dans l'intérieur du pays, j'aurai occasion d'en parler amplement dans la suite; mais il entre dans mon plan de traiter de la race de Tees-Watter.

Les moutons bourbeux (mud sheep), nom qu'on donne aux moutons de l'ancienne grande race de Tees-Watter, sont connus de tems immémorial sur les bords de la Tees. Je me rappelle d'en avoir vu il y a vingt ans, d'une taille si prodigieuse, qu'on les auroit pris plutôt pour appartenir au gros bétail, qu'à l'espèce des moutons, sur-tout lorsqu'ils étoient couverts de leur toison. Leur chair étoit excellente; leur laine, quoiqu'extraordinairement longue, étoit belle et très-propre aux manufactures communes.

L'espèce préférée (à la mode) aujourd'hui, est de beaucoup plus petite que la race originelle, quoique beaucoup plus grande encore que celle de l'intérieur du pays. Elle a de l'analogie avec

la race de bœuf à courtes cornes, et la dernière avec celle à longues cornes. Elle n'est pas aussi complette dans sa forme, que celle du Leicestershire; néanmoins, l'excellente qualité de sa viande, et sa facilité à engraisser, ne sont pas douteuses, et sa laine est encore reconnue comme supérieure : elle paroît convenir singulièrement aux bords de la Tees, ou à tout autre pays où la terre est grasse et fertile (1).

La race des moutons des Morelands, diffère beaucoup de celle de la vallée, et n'a pas varié, suivant toute apparence, depuis bien des siècles. Elle est singulièrement bien adaptée à la froidure du climat et à la grossièreté des herbages. Elle se tient toute l'année dans les bruyères ouvertes, où elle se nourrit de bruyères, de jones et quelque peu de grosses herbes, nourriture à côté de laquelle quelqu'autre race que ce soit du royaume, périroit de faim.

Ces moutons des Morelands, sont probablement d'origine écossaise; car ils ressemblent beaucoup à ceux qu'on amène quelquefois d'Ecosse, dans la vallée : leurs cornes sont éten-

---

(1) Dans ce district l'espèce de l'intérieur du pays paroît acquérir la préférence. Un éleveur en réputation élève beaucoup de béliers chaque année; on lui a déja payé jusqu'à dix et quinze guinées pour une saison.

dues, et leurs faces noires ou bigarrées; dans leur apparence générale, ils tiennent beaucoup de l'espèce du Norfolck, excepté toutefois que leur laine est plus longue et plus grossière. La toison de leur croupe est un poil qui ressemble plutôt à celui des chèvres, qu'à la laine des moutons. Mais cela est regardé comme une preuve de force, et les bergers du pays préfèrent ceux qui ont la laine la plus grossière et semblable au poil. Le corps de ces animaux est petit, et guère plus grand que dans la race des bruyères de Norfolck : les brebis médiocrement grasses, pèsent de sept à dix livres le quartier, et les moutons, de dix à quinze livres.

II. *Education.* Le tems ordinaire de donner le bélier aux brebis est, dans la vallée, depuis la St.-Michel, jusqu'à la fin d'octobre; ainsi, elles mettent bas à la fin de mars, ou au commencement d'avril. Dans les Morelands, on leur donne le bélier à la fin de novembre, ou au commencement de décembre, afin que la neige soit passée avant la naissance des agneaux.

Lorsqu'on desire des agneaux jumeaux (twin lamb), on soigne et on nourrit parfaitement les brebis, quelques semaines avant de leur donner le bélier; il y prend goût davantage que lorsqu'elles sont en mauvais état.

Les bergers soigneux donnent aussi une nourriture plus abondante aux brebis, quelques semaines avant qu'elles mettent bas; d'autres, moins judicieux, sans doute, se contentent de les mieux traiter lorsqu'elles ont agnelé.

C'est cependant un très-mauvais usage; car s'il y a quelque secret à bien élever des moutons, il consiste à procurer une abondance de lait aux brebis, pour le tems où elles mettent bas; et cela ne peut être qu'en les nourrissant bien quinze jours ou trois semaines avant ce terme. On ne peut commander une augmentation de lait en quelques heures. Le corps et la tétine d'une brebis doivent être saturés des sucs laiteux, avant la naissance de l'agneau, de crainte qu'il ne meure de faim avant que la préparation ait son effet, si on s'y est pris trop tard.

Une autre pratique à laquelle les éleveurs soigneux ont une grande attention, c'est de nettoyer le pis (trimming) aussitôt que la douceur du tems peut le permettre au printems, aux brebis qui nourrissent. J'en ai vu de la nouvelle race dont le pis étoit tellement échauffé par le fumier et l'urine qui étoit retenue, et pendoit autour, que le pis en étoit écorché et dégoûtant de pus. Le pis doit être nettoyé aussi quelques semaines avant qu'elles mettent bas, c'est-à-dire, lorsqu'on les met à une meil-

leure nourriture, et la queue et la croupe dès que le tems le permet.

*Observations générales pour élever les moutons.* Beaucoup de soins et d'attention sont nécessaires pour tirer du profit de l'éducation des moutons. Un petit nombre de brebis ne peut mériter l'attention de quiconque a quelque chose de mieux à faire. Les peines qu'on y donne dans ce cas ne peuvent être récompensées par leur produit. Il n'y a de troupeau utile que celui qui est assez grand pour entretenir un berger.

III. *Manière de gouverner le troupeau* ( store sheep). La seule particularité qui doive être observée ici, est celle de les arranger et de les oindre en automne avec du goudron et de la graisse, ce qu'on nomme (salving). On ne sait d'où vient cette pratique, qui ne remonte pas à plus de cinquante ans. Il est probable qu'elle est venue de proche en proche par le nord, où je sais qu'elle est en usage; je n'en ai trouvé aucun vestige vers le sud. C'est un moyen de tuer les poux, d'empêcher la gale et de faire croître la laine. Il a un autre avantage, ce me semble, c'est de fortifier la peau contre la sévérité du froid. Je n'assurerai pas que cela réponde à l'intention, soit en tout, soit

en partie. Quels qu'en soient les effets cet usage est observé dans tout ce district depuis un demi-siècle, au moins je n'ai trouvé qu'une seule personne qui ne suivit pas à cet égard l'opinion générale.

Il est vrai que celui dont il est question, agit souvent par caprice. Il ne nie cependant pas les effets, mais il les croit très-passagers. Il a trouvé que l'infusion du tabac est plus efficace contre la vermine ; que l'huile de goudron employée avec précaution est un remède certain contre la gale; et enfin que cette graisse est peu ou point utile à la croissance de la laine : il dit que cela doit ajouter à son poids en raison de l'ordure qu'elle retient ; mais il pense que cela n'ajoute rien à la quantité.

Ceci pourroit être néanmoins un sujet de discussion : la graisse frottée sur la cicatrice récente d'un cheval, est regardée comme un moyen d'y faciliter la crue du poil. La pomade favorise la croissance des cheveux chez les hommes ; l'onction ne peut-elle donc pas produire un effet semblable sur la laine : je douterois plutôt si l'avantage qui en résulte peut entrer en balance avec la dépense.

Cela est difficile à décider : ce que je puis assurer, c'est que la gale ne paroît pas moins répandue parmi les moutons de ce district qu'ail-

leurs ; et il me paroît probable que malgré l'opinion actuelle sur cet usage, il finira par s'anéantir. Je veux cependant en exposer ici le procédé ; non pour contribuer à en perpétuer l'usage, mais pour conserver à la mémoire une coutume qui, pendant quelques semaines, chaque année emploie des milliers de personnes à une occupation froide et sale.

La mixtion est composée de huit livres de beurre de la deuxième, troisième ou quatrième qualité, avec un gallon de goudron ( le gallon est une mesure de liquide qui contient quatre quartes, mesure d'Angleterre, ou quatre pintes de Paris ). Le beurre étant fondu, on jette les deux ingrédiens dans un baquet ou un vase quelconque, et on les remue avec une longue spatule de bois, en les agitant violemment, afin de les unir plus parfaitement ; et ordinairement jusqu'à ce que le beurre ait repris assez de corps pour que la spatule puisse rester debout dans le mélange, qui, lorsqu'il est refroidi, a la consistance du beurre en été. Quelques-uns mettent d'abord le goudron dans le vase, et le remuent jusqu'à ce qu'il ait perdu sa noirceur, et qu'il ait acquis la couleur jaunâtre du miel ; alors ils y ajoutent le beurre fondu et remuent jusqu'à ce que la spatule y reste droite. Si le beurre est trop échauffé, cela

nuit, dit-on, au goudron : il faut qu'il soit seulement liquéfié comme de l'huile. Cette onction se fait entre la St.-Michel et la St.-Martin. On s'y prend de la manière suivante.

Les pieds du mouton étant liés, on le pose sur un établi long de six pieds, de deux pouces de large dans son milieu, et de vingt-un pouces à ses extrémités, avec quatre pieds de deux pieds de haut. Celui qui opère s'assied à califourchon à un des bouts de l'établi, ayant l'épaule du mouton contre sa cuisse, et la tête sous son bras. Il commence par séparer la laine depuis le cou à la queue, formant une rigole de toute la longueur du mouton : il faut que cette rigole soit droite et nette dans son milieu, perfection que la pratique donne. Cela se fait en prenant la laine de chaque main, et la rangeant de côté avec les pouces pour former la rigole ou séparation. Cela fait, et la laine étant applatie de chaque côté avec la main et le poignet, l'opérateur prend un morceau d'oint de la grosseur d'une grosse noisette, dans un plat de bois de la forme d'un fromage, et avec l'index il le met et l'étend sur la peau de l'animal dans une longueur de six ou huit pouces, avec une adresse que l'usage seul peut donner; la perfection consistant à ce que l'onguent soit étendu bien également sur la peau sans salir la laine,

si ce n'est à sa racine. On continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait parcouru et graissé toute la rigole ; et on en forme une seconde à un pouce et demi de la première : en formant cette seconde rigole, ainsi que les suivantes, on doit toujours tenir un doigt dans la précédente pour pouvoir les faire le plus parallèlement possible. On les fait plus près les unes des autres sur le dos que sur le ventre, vu que la laine y étant moins épaisse, cette partie est moins attaquée de la gale.

Dix ou douze moutons de la moyenne taille, ainsi graissés, font l'ouvrage d'un jour. La paye et la nourriture de celui qui opère est de quinze à dix-huit pences par jour : on calcule ainsi cette dépense. Il faut pour trente moutons :

| | | |
|---|---|---|
| Huit livres de beurre valant quatre pences et demi la livre. . . . . . | 3 | 0 |
| Un gallon de goudron. . . . . . . | 1 | 0 |
| L'onction. . . . . . . . . . . . . | 3 | 6 |
| Total. . . . . . . | 7 | 6 |

Ce qui fait cinq shellings pour vingt, ou trois pences par mouton.

IV. *Marchés.* West-Yorckshire est le principal marché pour la laine. Il y avoit autrefois une manufacture de gros draps dans l'Est-

Moreland ; mais aujourd'hui elle est presqu'anéantie.

Voici les prix et les poids des toisons des différentes espèces de moutons de ce district.

| | |
|---|---|
| Brebis des Morelands ( store ewes ) une livre et demie. . . . . . . | de 4 à 6 d. chaque. |
| Moutons âgés, engraissés dans la vallée, deux livres et demie. | de 4 à 10 d. |
| Brebis de l'ancienne race tenue l'été sur une commune, quatre livres. . . . . . | de 6 à 2 s. |
| Deux moutons de première tonte de même race, quatre livres et demie. . . . . . | de 2 s. à 6 d. |
| Brebis de la race perfectionnée, tenues l'été dans des enclos, sept livres. . . . . . | de 5 à 3 s. (1). |

La laine est vendue ici à la pierre ( stone ) de dix-sept livres.

(1) Aucun des moutons dont ces toisons ont été prises n'ont été graissés.

Les marchés pour les moutons sont toutes les villes du voisinage, ainsi que les ports de Scarboroug et de Whitby.

Le prix du mouton dans les marchés de la vallée étoit, il y a dix ans, de deux pences et un demi-penny, à trois pences la livre. Cette année, 1787, quatre pences et un demi-penny la livre.

Mais l'exemple le plus frappant de l'accroissement récent du prix des comestibles, peut être tiré de celui du mouton (store sheep) du Moreland, espèce qui n'a éprouvé aucun changement, soit pour l'éducation ou la culture.

Le prix d'une brebis (store ewes) du Moreland, il y a dix ou quinze ans, étoit depuis deux shellings six pences jusqu'à cinq shellings par tête.

Cette automne elles ont été vendues huit shellings six pences.

Les moutons (store wedder) du Moreland, à la même époque, de six à huit shellings la pièce.

Cette automne ils ont été vendus quatorze shellings.

## MOUTONS DES WOLDS.

Les troupeaux des Wolds sont quelquefois considérables ; j'en connois au moins un de deux mille, dont huit ou neuf cents brebis, le reste moutons ou agneaux d'un an.

La race est une variété de celle à longue laine. Il y en a de très-beaux qui ressemblent à la race actuelle du Leicestershire, mais plus actifs. Les moutons engraissent dès la seconde tonte, c'est-à-dire, à l'âge de deux à trois ans, et pèsent ordinairement autour de trente livres le quartier. La tonte est d'environ six livres : la longueur de la laine est de dix à treize pouces.

Il y a quelques années qu'on introduisit dans les Wolds une espèce croisée de cette race avec celle du Lincolnshire, au grand dommage de quelques fermiers de ces collines. Un seul compte avoir perdu 700 liv. sterl. par une maladie que ces animaux avoient dans la tête, qu'on nomme *megrims*, migraine, à laquelle cette espèce croisée étoit sujette. Il l'abandonna pour ne plus tenir que de la race ordinaire, et il ne fut plus question de cette maladie dans son troupeau.

Chaque pays paroît avoir une espèce qui lui est naturelle, au moins parmi les moutons. La

négligence la fait dégénérer, les soins la perfectionnent; et pour l'améliorer, on doit toujours choisir les plus beaux individus de l'espèce même, ou de celles qui lui sont apparentées, et non de races étrangères.

## MOUTONS
### DU
## COMTÉ DE GLOCESTER.

Les moutons sont des animaux de montagnes, même dans l'état cultivé où ils sont aujourd'hui. Les pays élevés sont leur élément. Les terres hautes, ou bien les terres moyennes bien saines, sont les lieux les plus bas où l'on puisse les tenir avec un certain degré de sûreté pour eux et pour celui à qui ils appartiennent; et les vallées en général, à moins de soins excessifs, leur sont défavorables.

Autrefois on a tenu ou prétendu tenir de grands troupeaux dans cette vallée, on y élevoit même les agneaux; mais l'été pluvieux de 1782 les en a fait disparoître. A la fin de cet été un fermier qui avoit travaillé trois ou quatre ans à se former un troupeau de cent soixante à cent quatre-vingts moutons, n'avoit pu en sauver que trois.

La situation basse de cette vallée ; la qualité compacte et retentive des couches inférieures de la terre, et conséquemment la fraîcheur de son sol, qui manque de canaux d'écoulement, conspirent à le rendre fatal aux moutons, et on ne s'en est enfin convaincu qu'après une cruelle expérience.

Qui peut donc justifier la témérité de ceux qui veulent absolument établir des troupeaux ici ? Rien qu'une erreur populaire qui pénètre dans tous les districts, et qui persuade qu'un mouton est nécessaire sur une ferme.

Cependant on paroît convaincu aujourd'hui dans la vallée de la folie de ces tentatives. Au lieu de chercher à y élever des moutons, on échange les troupeaux tous les ans. Ils consistent actuellement en brebis sur-tout, achetées au printems ; et dès qu'au printems on a engraissé les agneaux, on engraisse les brebis elles-mêmes, pour les vendre à la fin de l'été.

Les espèces de moutons qu'on se procure à cet effet, sont pour la plupart de la race de Ryeland et de celle de Cotswold.

Autrefois on formoit quelques parcs dans les jachères, mais les troupeaux parqués ont péri par le tac. Quelle folie ! Quelle cruauté d'enlever des animaux des hauteurs où ils sont nés, et où ils se plaisent, pour les contraindre d'ha-

biter des situations où ils sont en proie aux maladies, et qui à la fin finissent par être les victimes d'une mort lente et cruelle, à moins que l'humanité des bouchers ne vienne à leur secours!

Dans un district si notoirement pernicieux aux moutons, on a cherché à acquérir quelques idées exactes de la maladie qui les fait périr, ainsi que de ses causes. Un cultivateur expérimenté, ayant ouvert un mouton qu'il avoit tué pour son usage, et le trouvant rempli d'eau, assura que tout son troupeau étoit infecté du même mal. Il avoit toujours observé que l'eau étoit le premier degré de la maladie (flukes); une écume blanche sur le foie est le second et le dernier.

D'après tout cela, ainsi que par les observations que j'ai faites, il me paroît qu'une surabondance d'eau que l'animal prend avec sa nourriture, est la cause de cette maladie.

## MOUTONS

### DES

## MONTAGNES DE COTSWOLDS.

Les Cotswolds ont été longtems célèbres par leurs moutons, et c'est encore aujourd'hui le

grand objet de leur agriculture. Ils sont ici dans leur véritable élément.

*Espèce.* La race actuelle est de taille moyenne, à longue laine et à tête raze ; race qui, de tems immémorial, existe dans ces montagnes : elle a été perfectionnée, mais non pas changée. De là on peut conclure que le conte populaire qui dit que les Espagnols ont tiré leur espèce de moutons à laine fine des montagnes de Cotswolds, est sans fondement. La différence spécifique entre ces moutons et les autres races à longue laine, consiste en ce qu'ils sont plus gros par-derrière et plus légers par-devant. Les béliers du comté de Leicester, dont on se sert généralement aujourd'hui dans ces montagnes, auront bientôt réformé ce défaut. La race actuelle s'engraisse après la seconde tonte, c'est-à-dire, à trois ans. Les moutons pèsent autour de vingt-cinq livres le quartier ; les brebis vingt livres. Ils fournissent de sept à neuf livres de laine. En général ; on compte sur trois moutons et demi pour en fournir un *tod*, qui est de vingt-huit livres.

*Education.* Avant qu'on eût pris l'habitude d'enclorre les terres, tout ce district étoit couvert de troupeaux de jeunes moutons ; ceux d'un an étoient vendus aux engraisseurs du Buckinghamshire et des autres comtés. Beau-

coup de fermiers élèvent encore aujourd'hui les agneaux qui leur naissent.

*Parcage.* Rien ne m'a autant surpris ici que de voir l'ignorance ou la négligence où l'on est sur l'effet des parcs. L'espèce actuelle n'y paroît pas propre ; leurs jambes sont trop courtes et leur laine trop pesante. Si une ferme possède une dune à moutons (sheep down), les agneaux d'un an (yearlings) ou (hoggards), et quelquefois les moutons de deux ans (sharhogs, two years olds), sont parqués sur les terres labourables.

*Engrais.* On met les bêtes de deux ans, à tant par tête, dans les pâtis de raygrass, ou bien dans les vesces pendant l'été, et on les finit avec des turneps et du foin, de la manière qui a déja été indiquée ; on les leur donne dans des mangeoires sans fond, d'une construction très-portative. Deux pieds de haut, autant de large, et neuf à dix de long. Les barres des ratelier sont à neuf pouces de milieu en milieu ; la traverse d'en-bas, une perche : un homme en se plaçant entre deux les meut avec beaucoup de facilité.

---

# MOUTONS

# DU COMTÉ D'HEREFORD.

Le comté d'Hereford a été célèbre, de tems immémorial pour une espèce de moutons, connue sous le nom de Ryeland, nom d'un canton de ce comté, vers le sud, où cette race a été particulièrement propagée.

Les moutons de Ryeland sont remarquables par la bonté de leur chair, mais plus encore pour la finesse de leur laine, qui peut rivaliser celle d'Espagne. Et s'il est vrai que les Espagnols ont perfectionné leur race au moyen de moutons anglais, c'est sans doute de ceux-ci qu'il faut l'entendre, et non de l'espèce des Cotswolds du Glocestershire.

Ces animaux sont petits, avec la face blanche et sans cornes; leur forme est souvent très-belle, quoiqu'on cherche peu à la soigner; et leur chair est de la plus excellente qualité. Les mâles pèsent de seize à dix-huit livres le quartier, et les brebis de douze à quatorze.

On suit un usage remarquable dans la conduite des troupeaux de cette espèce. Au lieu de les parquer en plein air, pendant la nuit, comme c'est l'usage dans les autres districts, on les

renferme dans un bâtiment qui leur est destiné, et qu'on nomme *cot*, dans le pays ; l'usage en lui-même se nomme *cotting*.

Généralement le *cot* se pratique au rez-de-chaussée d'un grand bâtiment, dans une hauteur de six pieds : son étendue est en raison de la grandeur du troupeau. Dans ceux que j'ai mesurés, un mouton occupe un yard carré (terme moyen). Des rateliers sont fixés le long des murs; et dans les plus grands *cots*, dont quelques-uns contiennent deux cents moutons, on suspend d'autres rateliers à travers le milieu, qui s'élèvent à fur et mesure que le fumier et la litière s'élèvent.

La nourriture dans la bergerie est quelquefois du foin, et d'autres fois de la paille d'orge ; et plus communément celle de pois, nourriture qui paroît particulièrement affectée aux moutons, et qui ne semble pas être connue dans le reste du royaume. On évite de battre cette paille bien complettement, et les cosses les moins mûres sont laissées entières pour les moutons. Le reste est étendu pour litière, et la bergerie est nettoyée deux fois l'année, ou aussi souvent que la nécessité ou la convenance l'exige. Le fumier est estimé de la première qualité.

Cet usage n'est pas appuyé de raisons assez

claires, pour qu'on doive l'admettre dans les autres districts, sans en avoir fait l'essai en petit. L'avantage qu'on cite généralement comme un de ses résultats, est que la laine des moutons en est plus belle, mais des personnes de discernement observent que si la laine y gagne, l'animal y perd, en ce que cela arrête sa croissance; à cet égard l'effet des parcs est préférable.

Le fumier est certainement d'une grande valeur, et je tiens d'un cultivateur intelligent, que dans la bergerie, le mouton n'est pas exposé au tac (maladie contagieuse parmi ces animaux) pourvu qu'on l'y laisse le matin jusqu'à ce que le soleil ait dissipé la rosée. Cela me semble d'accord avec les principes : la chaleur de la bergerie entretient la transpiration; la nourriture sèche absorbe l'humidité superflue de l'estomac, et en éloignant ces animaux des herbages chargés de rosée, on prévient encore l'augmentation de cette humidité. Il est vrai que j'ai ouï dire aussi que quand le sol donne cette maladie, la bergerie ne peut en arrêter l'effet avec quelque certitude. Néanmoins, je suis incliné à croire que les moutons enfermés la nuit, doivent y être moins sujets.

Rarement cependant, on tient les brebis

pleines dans la bergerie, mais après qu'elles ont mis bas, la bergerie est favorable aux jeunes agneaux, qu'elle préserve du froid et de la vermine.

L'usage des bergeries vient sans doute de la délicatesse des moutons de Ryeland, qui ne peuvent supporter le parc la nuit. On a fait plusieurs tentatives à ce sujet, et toutes ont été suivies d'effets fâcheux pour le troupeau. D'ailleurs, en les renfermant, on recueille plus facilement leur fumier, qui est précieux dans un pays de culture : indépendamment de ce que cela les préserve de la vermine qu'ils prennent dans les bois, dont ce pays abonde encore.

Cette race de moutons me paroît un objet digne d'attirer l'attention du gouvernement. On remet tous les ans de grandes sommes en Espagne, pour la laine qu'on en tire; celle du Ryeland est employée aux mêmes usages, et quoique pas assez fine, peut-être, pour la remplacer absolument, elle peut, à ce qu'on dit, la suppléer jusqu'à un certain point. En 1783, la laine de Ryeland se vendoit 2 shellings la livre, tandis que la laine ordinaire de ce royaume ne se vendoit pas plus de 4 shellings; celle d'Espagne se payoit alors 3 shellings (1).

(1) Il paroît que cette laine étoit considérée comme un objet d'intérêt national. Elle est sous l'inspection de

Si la laine de Ryeland venoit à manquer, on auroit besoin d'une plus grande quantité de laine d'Espagne. Si au contraire le pays en produisoit davantage, nous aurions moins besoin de laine étrangère; cela me paroît une conséquence nécessaire. Si la race de brebis à longue laine, qui se répand dans toutes les parties du royaume, venoit à gagner dans l'Herefordshire, la race de Ryeland seroit vraisemblablement anéantie en peu d'années.

Le principal objet du fermier est d'accumuler ses profits, n'importe qu'ils résultent de la laine ou de la viande : et si celle du mouton de Ryeland n'étoit pas d'une qualité supérieure, il y a longtems que la race en seroit éteinte. Car quoique la laine soit plus chère que celle des autres races, la quantité qu'ils en produisent est comparativement plus petite. Les bêtes tenues dans la bergerie produisent rarement plus d'une livre et demie par tête; tandis qu'il est des variétés de ces animaux dans le royaume, qui en

---

jurés, qu'on nomme *sworn trenders*, qui la dépouillent de ses saletés, et qui la mettent en *trendles*, paquets ronds pour la vente. La laine ainsi arrangée se paie une demi-couronne (deux shellings et demi) par pierre de plus que lorsqu'elle est dans son état naturel. (La pierre pèse douze livres et demie).

donnent sept et même huit livres, valant aujourd'hui (1788) 8 et 9 deniers la livre ; c'est-à-dire, deux fois la valeur d'une toison ryelandaise. Ces races sont à la vérité plus grandes ; mais pas cependant dans cette proportion.

Je conclus de ce que je viens de dire, que les produits en laine des moutons de Ryeland sont aujourd'hui précaires et dans un état incertain ; mais j'abandonne l'examen des moyens à employer pour conserver et augmenter la race anglaise des moutons à fine laine, à ceux qui sont chargés de ce soin.

## MOUTONS

## DES COMTÉS INTÉRIEURS.

Les districts intérieurs abondent en moutons, quoique ces animaux conviennent moins à leur sol que le gros bétail.

La situation et la nature du sol sont telles cependant qu'on peut y tenir des moutons avec une sorte de sûreté.

Les enclos qui sont exempts d'eaux superficielles, ou qui sont desséchés où cela est nécessaire, peuvent être regardés comme de bons pâturages à moutons.

Au contraire, un grand nombre de communaux sont dangereux à ce bétail. En 1783, année célèbre pour le tac, beaucoup de troupeaux furent détruits par cette maladie contagieuse.

Les espèces de cette partie sont variées ; cependant elles peuvent se réduire à deux.

L'espèce à courte laine qui occupe les communaux et les terres labourées : on les nomme *moutons des champs*.

L'espèce à longue laine qu'on tient dans les enclos, et qu'on nomme *moutons des pâturages*.

*Moutons des champs*. Ils sont en partie élevés dans le pays, mais le plus grand nombre sont des brebis venues des montagnes du Shropshire, du Staffordshire, du Derbyshire, mais sur-tout du Shropshire, qu'on engraisse et qu'on vend en automne, lorsqu'elles ont élevé leurs agneaux, ou bien qu'on garde l'hiver pour une seconde portée. On les conduit en automne dans le Worcestershire et les parties basses du Shropshire ; là on les engraisse, ou avec les herbages d'automne dans les enclos, ou bien on les garde l'hiver pour être finis au printems. Les marchands ramènent à leur retour un renfort de brebis des foires du Shropshire. Cette circulation est établie de tems immémorial, et elle paroît fondée sur des principes raisonnables.

Indépendamment de la qualité dangereuse

des communaux et des champs pour un troupeau permanent, la nourriture n'y est pas assez bonne pour les moutons de pâturages de ce pays; mais elle peut servir à l'entretien de cette race petite et robuste qui vient des montagnes. Elle ne peut pas engraisser les agneaux de cette race, mais elle suffit pour les élever, quoiqu'ils soient le produit d'un mélange de la race à longue laine. De l'autre côté, les montagnes du Shropshire peuvent entretenir ceux qu'elles produisent, comme troupeaux de reproduction; mais elles ne peuvent les engraisser: en conséquence les vieilles brebis sont envoyées maigres dans les campagnes ouvertes de ce district; par ce moyen les fermiers du Worcestershire sont entretenus d'agneaux robustes, convenables aux terres riches de ce pays. Dans le tems où toutes les terres du royaume étoient ouvertes, cette circulation très-utile, d'un district à l'autre, devoit être encore plus sensible.

*Moutons de pâturages.* Il paroît qu'il n'y avoit autrefois qu'une seule race de moutons à longue laine dans ce district, une espèce forte, à gros os, qui est encore commune dans le Warwickshire et dans beaucoup de parties des comtés de Leicester et de Rutland; on peut même la trouver encore dans d'autres quartiers de ce district.

Dans le Warwickshire et le Staffordshire, elle est connue sous le nom de *race de Warwickshire*, et dans les comtés de Leicester et de Rutland, de Northampton et de Nottingham, sous celui d'ancienne race de Leicestershire.

Ces deux variétés qui ont des caractères très-distinctifs, produisent des individus estimables; et le peu de troupeau qui a été soigné, est d'une qualité très-passable.

En général cependant, on peut prononcer sans crainte que c'est une mauvaise espèce, et même très-mauvaise sous beaucoup de rapports. Je connois un vieux bélier de la véritable espèce du Warwickshire, qui est bien le plus laid et le plus détestable mouton que j'aie jamais vu. Sa forme lourde et lâche, sa charpente grossière, ses jambes longues et gorgées se terminent par un grand pied plat. Son échine ainsi que sa croupe sont tranchans comme une hache. Il n'a aucune graisse, et même pas assez de chair pour en déterminer la qualité, quoique sa nourriture fût bonne; sa peau joue sur ses côtes, et à le toucher, il semble être un squelette enveloppé de parchemin. Cependant le propriétaire de ce laid animal s'en sert pour ses brebis depuis plusieurs années, et il en donne pour raison que ses moutons ont toujours été assez gras lorsqu'il a voulu les vendre; ce qui

n'arrive, à ce que j'apprends, que lorsqu'ils ont trois ou quatre ans.

Il ne faut pas croire cependant que tous les béliers de l'ancienne espèce ressemblent à cette description, ou que ceux qui cultivent cette espèce soient également négligens. Néanmoins, on peut dire avec certitude, qu'ils sont en général impardonnables, et leurs troupeaux honteusement négligés.

Pendant ces dernières trente ou quarante années, l'ancienne race a un peu cédé la place à une espèce nouvelle. Une variété qu'on peut regarder comme une création des comtés intérieurs, et elle y a déja obtenu un certain degré de vogue, sous le nom de nouvelle *espèce du Leicestershire.*

Cette variété est due à Joseph Allon, de Clifton, qui le premier a cherché à former une bonne espèce. Il alloit chercher ses brebis dans le quartier de Melton, et il avoit si bien réussi, que les meilleurs fermiers du canton achetoient leurs béliers chez lui, à deux ou trois guinées pièce. Tel a été le premier degré d'amélioration, par lequel cette espèce à passé, avant M. Bakewell, à qui elle doit sa supériorité actuelle.

Quoique cela se soit opéré de nos jours, la manière dont il y est parvenu est encore un sujet de dispute. Parmi les diverses opinions, celle

qui prétend qu'il y a employé des individus de la race de Ryeland, est la plus vraisemblable. Quoi qu'il en soit, M. Bakewell peut seul rendre compte des moyens qu'il a employés, et le public peut espérer qu'il les mettra au jour, pour l'instruction de ceux qui suivront dans la suite la même carrière.

Il est vraisemblable qu'on connoîtra alors que cette amélioration n'a été produite par aucune race étrangère, mais uniquement par un choix judicieux d'individus, les mieux conformés des variétés de la race à longue laine, dont M. Bakewell étoit environné presque de toutes parts, et en élevant en droite ligne (inandin) avec choix, saisissant avec la plus grande attention les accidens heureux, produits par ces variétés, les associant ensemble; et continuant ainsi avec constance, l'union des individus de qualité supérieure.

Quoi qu'il en soit, le fait prouve le génie et la persévérance de M. Bakewell. Il a eu des rivaux dans son perfectionnement des chevaux et du gros bétail; mais celui-ci appartient à lui seul, et c'est à lui seul qu'on doit cette espèce, nommée *race de Dishley*.

Quoique les qualités de cette espèce soient bien reconnues, et qu'elle soit répandue dans presque toute cette île, il est étonnant que beau-

coup d'engraisseurs du Warwickshire, du Northamptonshire, du Rutlandshire et du Leicestershire, lui soient opiniâtrement opposés, et que leurs excellentes pâtures soient toujours couvertes d'animaux qui déshonoreroient les plus mauvaises bruyères du royaume. Tel est l'effet du préjugé soutenu de l'esprit de parti.

Voici la description des individus de la première classe de cette espèce, brebis et moutons, dans un bon état, mais pas trop gras. Les béliers seront traités séparément.

La tête longue, petite et sans cornes, les oreilles un peu longues, rejettées en arrière, avec le nez porté en avant.

Le cou fin et uni vers la tête; prenant une forme conique; pendant, et s'élargissant de tous côtés vers sa base; l'avant tout-à-fait court.

La poitrine large, les épaules, les côtes et l'échine très-pleines.

Les reins larges, et le dos de niveau.

Les hanches chargées vers le haut de la cuisse, mais légères par le bas; cependant petites, comparées avec les parties antérieures.

Les jambes d'une longueur raisonnable, avec des os très-fins.

La carcasse en tout très-légère.

Le corps, lorsqu'il est gras, prend une forme presqu'aussi large que longue; plein aux épaules,

plus large aux côtes, diminuant par une courbure régulière vers la queue, imitant la forme de la tortue, plutôt que d'aucun animal que je connoisse.

La peau mince, et la queue petite.

La laine plus courte que les longues laines en général; mais beaucoup plus longue que les laines moyennes, ordinairement de cinq à sept pouces de long, et variant beaucoup en finesse et en poids.

En comparant cette espèce aux autres, sous différens rapports, on la jugera encore mieux.

Pour la beauté de la forme, non pas pittoresque, mais la positive, elle surpasse toutes les espèces à ma connoissance; considérés comme objets distincts, ses individus sont très-agréables à la vue.

*Utilité de la forme.* Le point caractéristique de cette espèce, est la plénitude et le poids comparatif des quartiers de devant.

Ceci paroît contraire aux principes reçus, et fournit un motif à ceux qui sont opposés aux progrès de cette espèce. Cette forme porte la chair sur les parties les moins intéressantes; les gigots et la selle, et non les épaules et la poitrine, devroient être fourrés de préférence.

Les défenseurs de l'espèce moderne y opposent que la majorité des consommateurs sont de

la classe la plus pauvre, et que le grand objet de perfectionnement doit regarder ce qu'ils consomment.

*Bas morceaux.* Un autre caractère de l'espèce moderne, est la petitesse de ses os (comparés à ceux de l'ancienne et à grand nombre d'autres), non-seulement des jambes, mais des côtes et des autres parties. J'ai comparé une côte de ses moutons avec d'autres de la race de Norfolck; la première étoit tout au plus moitié des autres, tandis que la chair, au contraire, étoit triple en épaisseur. Certainement, sous ce point de vue, cette espèce doit avoir une préférence décidée.

La peau est mince, et la tête petite; on dit même que les intestins et le sang sont dans la même proportion.

*La viande.* Les marques d'une bonne ou mauvaise viande, lorsque l'animal est encore vivant, diffèrent dans les diverses espèces d'animaux. Pour les rendre certaines, de manière à diriger dans tous les différens états de l'animal, et se rendre intelligible à tous les lecteurs, il faudroit une série d'expériences sur une grande quantité d'individus de chaque espèce; depuis l'état naturel, jusqu'à celui de la graisse, et depuis l'herbage jusqu'à la boucherie, et sur la table. On sent qu'il faut renoncer à une telle exactitude,

qui peut être regardée comme impossible, sans le secours d'une institution publique.

Néanmoins, il y a des hommes qui, par une longue pratique, sans le secours d'aucune théorie, ont acquis une connoissance suffisante pour juger au simple toucher d'un animal maigre, de quelle qualité sera sa viande lorsqu'il sera gras et dépecé, et cela d'une manière assez exacte. Comme mon objet est de donner aux commençans une idée générale de ce sujet, ainsi que de conserver pour l'utilité de ceux qui s'en occuperont dans la suite, ce qui est connu aujourd'hui, je vais rapporter les signes auxquels on connoît la bonté de la viande de l'animal vivant.

En fait de gros bétail, pour prononcer avec quelque certitude, il faut que l'animal soit passablement en chair, en bon état; mais non pas gras. Dans cet état, si la chair est mauvaise, elle se manie mal, et a une sorte de dureté; si elle est bonne, elle est douce et molle, avec un certain degré de relâchement, ou plutôt de souplesse et de flexibilité, qui se change en fermeté lorsque l'animal est engraissé. Cette fermeté approche tant de la dureté, que si on ne la combine pas avec l'état général de la bête, à moins d'avoir de l'expérience, on peut très-bien prendre l'une pour l'autre.

Mais pour le mouton, les signes sont diffé-

rens, et ne sont pas à beaucoup près aussi connus. On est d'accord entre les éleveurs les plus instruits, que la mollesse de la chair est une mauvaise marque, en ce qu'elle annonce une chair à gros grains et spongieuse. Si la chair n'est pas molle, ils pensent, au contraire, que c'est une bonne marque.

*La graisse.* Sous ce rapport, cette espèce a encore un grand avantage; non-seulement ces individus engraissent bien, mais ils engraissent très-jeunes. J'ai vu des agneaux, qui n'avoient pas encore été tondus, vendus 27 ou 28 shel., tandis que des agneaux de même âge, et d'autres espèces n'étoient payés que 18 sh. C'étoit en avril 1786, et en août, il y en a eu de vendus jusqu'à 35 sh. Beaucoup d'autres exemples prouvent combien cette espèce est profitable pour les engraisseurs.

L'intérêt de l'engraisseur est d'avoir des animaux qui engraissent promptement, quand même ils mangeroient davantage que ceux qui engraissent plus lentement; car il est certain que ceux qui peuvent être envoyés de bonne heure, sont vendus plus cher que lorsqu'ils abondent. D'ailleurs, loin de consommer plus de nourriture que les autres, il est reconnu que l'animal disposé à la graisse, consomme moins de nourriture que celui qui est maigre par constitution.

Le degré de graisse auquel ces moutons parviennent est incroyable, lorsqu'on n'a pas été à même de s'en assurer. Il est ordinaire de leur voir une projection de graisse sur les côtes, prenant immédiatement derrière les épaules, qui peut être saisie avec la main, comme le flanc d'un bœuf gras.

Ce qu'il y a de plus extraordinaire peut-être, il n'est pas rare que les béliers soient crevassés (cracked) (cloven) sur le dos, le long de l'échine, de la manière que les brebis le sont généralement sur la croupe. Cela est considéré comme une preuve d'une bonne espèce.

Quelqu'extraordinaire que cela paroisse dans les animaux vivans, les faits sont bien plus frappans lorsqu'ils sont tués. J'ai vu à Litchfield, en février 1785, un quartier de mouton, engraissé par M. Princep, à Croxhall, qui, mesuré sur les côtes, portoit quatre pouces d'épaisseur de graisse.

Le mouton que j'ai décrit, et qui avoit les os très-fins, étoit encore plus gras, ses côtes étoient couvertes d'un pouce de chair musculeuse, entrelardée de cinq pouces de graisse; et depuis cette époque, en 1786, j'ai vu plusieurs moutons de cette race, dont les côtes en étoient recouvertes de six pouces d'épaisseur.

Il est à observer que dans les moutons d'une

extrême graisse, les parties musculeuses diminuent en raison de ce que la graisse augmente, et qu'elle s'y trouve mêlée de manière à donner au tout l'apparence de la graisse, sur-tout dans les animaux âgés, qui y sont plus disposés, et qui en ont comparativement davantage que les jeunes. J'ai vu les reins d'un mouton de dix ans, qui pesoit vingt-six livres le quartier, et qui après avoir été dépouillés de leur suif, ne pesoient plus que deux livres et demie.

Ceci conduit naturellement à une question. A quel estomac une semblable viande peut-elle être agréable? On peut y répondre que le mouton gras, est la nourriture du peuple; qu'il a proportionnellement les os plus petits que le maigre; qu'il ne coûte que 5 pences la livre, tandis que le lard en coûte huit.

Cette comparaison du mouton gras au lard, n'est pas tout-à-fait imaginaire. Quand il est salé et tenu quelque tems dans la saumure, le palais y trouve une grande ressemblance.

Si on s'en rapporte aux bouchers, à quelque degré de graisse que parviennent ces moutons, ils produisent moins de suif que ceux de Norfolck; mais ils possèdent une qualité qui, selon moi, contrebalance cet avantage du mouton de Norfolck. Leur poids excède leur apparence; les bas morceaux, pieds, tête et peau, sont

moins forts, et lorsqu'ils sont absolument gras, ils le sont proportionnellement moins au-dedans que ces animaux ne le sont en général. Lorsqu'ils sont parfaitement engraissés, ils paroissent un morceau solide de viande. Quoique petits à l'œil, ils pèsent trente, et même jusqu'à quarante livres le quartier; et leur chair est réellement plus ferme que ne l'est celle des moutons, dont la graisse se porte dans les parties intérieures, tandis que leurs muscles et les membranes adipeuses, restent poreuses comme des éponges.

D'après toutes ces considérations, nous pouvons prononcer que l'espèce perfectionnée des moutons du Leicestershire, doit être préférée, sinon à toutes, au moins à beaucoup d'autres espèces, sous le rapport de sa chair.

*La laine.* De ce côté, les moutons du Leicestershire, comparés à plusieurs autres espèces, paroissent avoir du désavantage. Et peut-être peut-on reprocher aux éleveurs de ne s'être attachés qu'au corps, et de n'avoir compté la toison pour rien.

Mais c'est une conséquence du principe de perfectionnement. La viande, comme nourriture des hommes, est le but principal que les éleveurs se sont proposé. Il est d'ailleurs probable que la substance donnée à la laine, ne

pourroit être qu'aux dépens du corps, et d'ailleurs une toison trop épaisse est souvent fatale à l'animal qui la porte.

Néanmoins, on ne peut nier que c'est ce désavantage qui a retardé jusqu'ici l'adoption de cette espèce, par les anciens éleveurs.

Au reste, la laine de ces moutons n'est pas assez peu fournie, pour que ce doive être un argument contre l'espèce. Ordinairement les moutons en donnent de six à huit livres, et les brebis de cinq à sept livres. Malheureusement l'esprit de parti outre tout. Les défenseurs de cette race se fondent sur ce que la laine se nourrit aux dépens de la chair, outrent les conséquences de leur raisonnement à ce sujet, jusqu'à dire qu'il seroit à souhaiter que les moutons n'eussent point de laine, et ils paroissent estimer si peu cette production, que beaucoup de gens concluent de là que l'espèce qu'ils défendent, est absolument manquante sous ce rapport, et sans avoir examiné par eux-mêmes, ils la réprouvent sans la connoître.

*Observations générales.* De ce tableau comparatif, il résulte que la nouvelle espèce du Leicestershire, est une variété estimable des moutons à longue laine.

Son corps est presque parfait; et si on considère la force excessive de l'avant comme une

imperfection, elle peut servir par son mélange avec les autres variétés, à rendre parfaite l'espèce à longue laine.

Sa laine est moins parfaite que celles des autres variétés à longue laine, ce qui est peut-être dû à un faux principe dans son perfectionnement.

Il ne reste qu'à classer cette variété parmi les autres espèces de cette île, et à les considérer collectivement sous le rapport d'animaux domestiques.

L'utilité et la valeur de leur chair, sous le rapport de la nourriture des hommes, sont incontestables. Nous allons examiner l'usage et la valeur de la laine.

Dans les climats chauds, les sauvages peuvent aller nus; et dans les sociétés civilisées, les hommes peuvent se couvrir avec des productions végétales. Le chanvre, le lin et le coton peuvent garantir le corps des rayons du soleil, et même donner au besoin un certain degré de chaleur.

Mais dans les climats froids, la nudité naturelle du corps humain exige des couvertures plus chaudes, et les productions animales propres à cet usage lui sont nécessaires. Dans l'état sauvage, la peau entière des animaux sert de vêtement aux hommes. Mais dans l'état de société et de culture, les bêtes sauvages ne pour-

roient fournir à nos fréquens besoins ; il a donc fallu réduire à l'état de domesticité celles qui, par leur nature, pouvoient concourir à ce but.

Le choix ne pouvoit être incertain. En effet, lorsqu'on considère l'impuissance du mouton à se défendre des autres animaux, la vanité de l'homme est autorisée à se persuader que cette espèce a été formée dans l'intention bienveillante de lui être utile dans l'état de société pour se garantir de l'inclémence des saisons. La qualité et l'épaisseur de leurs fourrures, la facilité de les recueillir année par année, rendent incontestablement cet animal un des plus précieux dons de la nature, sur-tout sous un ciel rigoureux tel que le nôtre.

Ainsi on peut regarder la toison du mouton comme une des sources de bonheur pour les hommes considérés individuellement. Mais lorsqu'en même tems on la considère comme le soutien de l'industrie, et le principal mobile du commerce, elle devient pour ce pays un objet de la plus haute importance.

Cette nation en particulier pourroit être heureuse chez elle et respectable pour ses voisins sans le corps, mais non sans la laine du mouton. On sait qu'elle est la base de notre importance commerciale, sinon de notre puissance

politique. D'ailleurs c'est un produit de notre île, que nous nous procurons à volonté, et qui n'est pas, comme beaucoup d'autres, une conséquence des conquêtes et de l'empire de la mer.

Ainsi la laine de nos moutons est pour nous un objet d'attention nationale de la première importance, et toute tentative volontaire pour le détruire ou le dégrader est un acte de trahison contre l'état.

Si on considère ensuite cette espèce d'animaux sous le rapport des diverses branches de l'économie rurale, non-seulement elle sert à fertiliser les terres, mais encore elle donne le moyen de rendre utile une partie considérable de la surface de cette île qui, sans elle, seroit de nul produit pour la société. Je veux parler de nos montagnes couvertes de bruyères.

Sous le point de vue général des motifs qui encouragent parmi nous la propagation de ces animaux, sa forme et sa disposition méritent une attention particulière.

Il est indifférent à ceux qui élèvent ou engraissent les moutons, quelle soit leur couleur ou leur forme ; ils ne doivent les considérer que sous le rapport de leur utilité comme produit, et c'est le boucher et le marchand de laine qu'il doit satisfaire pour atteindre au but de la ma-

nière la plus complette. Ainsi le mouton qui est le plutôt gras avec une quantité donnée de nourriture, et dont la viande et la laine lui rapportent le plus d'argent, est celui qu'il doit préférer.

Mais pour un berger des montagnes, l'activité est une qualité nécessaire à son troupeau. Il y a des milliers d'acres de bruyères dans les montagnes où l'espèce de moutons que nous venons d'examiner ne pourroit exister. Ces bruyères, qui font la principale nourriture des moutons de ces déserts, semblables aux fauves avec qui ils les partagent, suffoqueroient la brebis à courtes jambes et à longue laine, qui aimeroit autant le jonc marin ou une fourrée d'épine.

L'espèce de mouton à longue laine ne peut convenir davantage au fermier-cultivateur qui tient un troupeau pour l'engrais qu'il lui procure. Il lui faut une espèce active, à jambes longues et grêles, et à laine courte, qui puisse voyager sans cesse et dans toutes les saisons sans se fatiguer. J'ai essayé cette espèce dans le Norfolck sur un terrein où des moutons de bruyère se seroient engraissés, et ils y ont succombé quoiqu'ils n'eussent pas de grandes courses à faire.

Les défenseurs de cette espèce prétendent que depuis qu'on est parvenu à leur donner de plus longues jambes, ils sont très-bons à parquer, et que ce fait est appuyé de l'expérience. Je leur accorde volontiers qu'en effet peu de tems après avoir été tondus, ils peuvent être parqués sans difficulté; mais je demande à tous ceux qui ont vu des moutons à longue laine (n'importe la variété) s'ils croient possible que ces animaux chargés de laine, de crotte et d'eau découlant autour d'eux, puissent être ainsi dégradés, tandis que nous avons d'autres espèces qui y sont plus propres.

Il est bien à craindre qu'avec l'idée extravagante de rendre cette variété propre à tous les objets d'économie rurale, on n'ait diminué la longueur de sa laine en augmentant celle de ses jambes.

En considérant les moutons sous leurs rapports d'utilité nationale et d'économie rurale, il paroît que de toutes les espèces et variétés dont cette île est couverte, quatre ou cinq espèces distinctes sont indispensablement nécessaires à la prospérité du pays.

1°. Le mouton à très-longue laine du Lincolnshire ou de l'ancienne espèce de Tees-Walter, pour les parties les plus riches en herbages et

pour les manufactures (1) des plus fins *worsted*.

2°. Celui de la nouvelle espèce du Leicestershire pour les herbages moins fertiles et pour les pays de cultures encloses, où le parcage est inusité, et pour les manufactures de gros draps, de couvertures, de tapis, de bas et des gros *worsted*.

3°. Celui à laine moyenne de Wiltshire, de Norfolck, de Southdown, de Sussex, pour les pays de culture où le parcage est usité, et pour les draps de moyenne qualité.

4°. Celui à laine fine de Ryeland, pour les draps fins.

5°. Et enfin l'espèce de Shropshire, ou une race même encore plus robuste, pour les montagnes de bruyère.

Ce coup-d'œil général sur l'utilité des différentes espèces de moutons, applicable aux différentes parties de cette île, n'est pas présenté pour déprécier l'espèce que nous avons examinée, mais uniquement pour la mettre dans son véritable jour, et lui assigner le sol et la situation qui lui conviennent. Je suis également très-éloigné de vouloir censurer les hommes persé-

(1) *For the finest worsted manufactures*, noms de certains draps, ou du lieu où ils se fabriquent.

vérans et judicieux qui ont en quelque sorte créé cette variété. Ils méritent, au contraire, la reconnoissance de leurs concitoyens, pour leur avoir procuré une espèce si bien adaptée à leur sol; c'est-à-dire, pour des herbages de moyenne qualité et des terres cultivées où le parcage n'est pas en usage : description qui convient à une grande portion des meilleures terres de cette île.

*Multiplication.* Pour traiter méthodiquement ce sujet il faut que je sépare les mâles et les femelles.

*Béliers.* Il n'y a rien de particulier à ce sujet. Les éleveurs élèvent eux-mêmes ou achètent leurs béliers ici comme ailleurs. Les anciens éleveurs, quoiqu'ils ne veuillent pas admettre l'espèce moderne, ont pris l'usage de ceux qui la propagent, de louer pour la saison.

M. Palfrey en loue un grand nombre de l'espèce du Warwickshire, et M. Frizby un plus grand nombre encore de l'ancienne espèce du Leicestershire, mais à un prix bien inférieur de celui qu'on paie pour les béliers de la nouvelle espèce (1).

---

(1) On dit que M. Frizby ne loue pas moins de quatre-vingts béliers par an, au prix (l'un dans l'autre) de cinq guinées chacun. En 1789, au mois de septembre, il tint

Les béliers de la nouvelle espèce ne se vendent point; ils passent d'un éleveur à l'autre pour la saison seulement.

Pour faciliter le choix, les éleveurs ont leur exposition de béliers, commençant le 8 juin jusqu'à la St.-Michel, ou jusqu'à ce qu'ils aient achevé de louer le tout.

Quelques semaines après que l'exposition est commencée, chaque éleveur tient en quelque sorte maison ouverte. Les autres éleveurs de toutes les parties du royaume, ainsi que les partisans de cette espèce qui résident dans le voisinage, suivent ces expositions, allant en partie de l'une à l'autre, les uns pour s'instruire, les autres pour donner leur jugement.

Toutes ces expositions particulières finissent par une exposition générale à Leicester, le 10 octobre. Un grand nombre de béliers de toutes les descriptions possibles, mais la plupart de qualité inférieure de la nouvelle espèce, y sont conduits en voiture, souvent de très-loin, pour

---

à Waltham une exposition, une sorte de foire, à lui seul, consistant en une centaine de béliers de différens âges; et il paroît que tous les ans, à pareille époque, il loue ces animaux ou la majeure partie. Ainsi pour l'entretien d'une centaine de béliers pendant neuf ou dix mois, et la dépense d'une table ouverte pendant un seul jour, il se fait un revenu de plusieurs centaines de livres sterl.

être vendus, mais sur-tout pour être loués. Ce marché s'est tenu de tems immémorial.

L'usage de louer les béliers pour la saison est pratiqué depuis longtems dans le Lincolnshire.

Le premier qui en a loué dans ce district est M. Bakewell. Il y a à-peu-près quarante ans, il en loua trois au prix très-bas de 16 à 17 sh.

Ces humbles commencemens s'élevèrent et sont parvenus aujourd'hui à un point qui sera longtems une abondante source de richesse pour ce pays. Je vais détailler comment on conduit cette nouvelle branche d'industrie rurale. Il faut nécessairement diviser le sujet comme il suit :

1°. Le choix, etc., des agneaux-béliers.
2°. Elever les béliers pour l'exposition.
3°. Manière de faire l'exposition.
4°. Signes et marques des bons béliers.
5°. Méthode de louer.
6°. Les prix du loyer.
7°. Traitement après la location.
8°. Manière de les envoyer.
9°. Méthode de s'en servir.
10°. Manière dont les locataires doivent les traiter.
11°. Traitement après le retour.

1°. Les principaux éleveurs conservent annuellement vingt, trente ou même quarante

agneaux-béliers, la castration étant rarement infligée à ceux qui viennent d'un bélier précieux. C'est plutôt leur généalogie que leur forme qu'on consulte, attendu qu'à cet âge il seroit difficile de s'y connoître.

2°. Leur traitement, du moment où ils sont sevrés, en juin ou août, jusqu'à la première tonte, la première semaine de juin, consiste à les nourrir très-bien, afin de les mettre en bon état pour l'exposition, l'usage étant de louer ceux qu'on peut employer ainsi, dès qu'ils ont un an. On les nomme dans le pays (sharhogs).

La nourriture ordinaire après le sevrage est la seconde tête de trèfle, fauché de bonne heure, la tête de trèfle étant considérée comme la nourriture la plus succulente pour les moutons. Lorsque cela est fini, les turneps, les choux, avec du foin, et même, dit-on, du grain. Mais chaque éleveur nie ce dernier usage, quoiqu'en général le fait puisse être vrai.

Quoi qu'il en soit, c'est une chose importante que de bien entendre à former les béliers de tous les âges. La graisse comme la charité couvre bien des défauts. C'est d'ailleurs la meilleure preuve que les possesseurs puissent donner de leur disposition à engraisser, sur-tout

lorsqu'ils sont très-jeunes : les plus gras sont estimés les meilleurs.

Les agneaux qui ne réussissent pas au gré des éleveurs, sont gardés encore une année, ou bien châtrés ou vendus.

3°. D'après un usage convenu entre les principaux éleveurs, leurs expositions sont de quarante béliers chacune, la plupart d'une à cinq tontes : il est très-rare qu'ils puissent servir jusqu'à la sixième ou septième année ; ce qui est causé par leur état de graisse plus que naturel, d'où résultent encore nombre de maladies, ainsi que la pesanteur de la forme : les brebis conservent bien plus longtems leur vertu prolifique. Au reste, les mâles et les femelles de cette espèce durent moins que d'autres, ce qui est une suite de leur disposition prématurée à engraisser.

L'exposition se fait dans de petits enclos de deux, trois ou quatre acres, et contenant chacun trois, quatre ou davantage de béliers, suivant leur âge ou l'avancement de la saison. Dans un coin de chaque enclos, on pratique un petit parc avec des claies, pour pouvoir les manier. Ils s'y rendent avec autant de docilité que des bœufs de travail à leur étable. Les vieux béliers, tant par le poids énorme de leur graisse que par habitude, se laissent toucher sans diffi-

culté, et semblent même prendre plaisir aux attentions qu'on leur témoigne.

Le principal éleveur, ainsi que son imitateur fidèle, ont pris l'usage depuis peu, de montrer leurs béliers chacun séparément et enfermés dans des cabanes. Cela prive les médiocres connoisseurs de l'avantage de la comparaison, guide utile : aussi cette manière n'est pas approuvée par eux.

4°. Le choix est déterminé par les intentions de celui qui veut louer. Car s'ils veulent produire des béliers à louer, l'éleveur de béliers se dit (ramgetter), ou se procurer des moutons pour engraisser, ils choisissent des qualités différentes.

Le bélier destiné à en produire d'autres, doit être fin et pur dans sa forme, la tête petite, les os et les bas morceaux (offols) légers, la chair bonne et la forme belle. Celui qui ne loue que pour avoir un troupeau gras est moins difficile. Il ne repousse pas une forme plus forte et moins recherchée, les brebis, et la disposition naturelle de l'espèce donnent aux agneaux la taille et la consistance.

Ils ont cependant un guide général qui se trouve dans les imperfections de leurs brebis, chérissant toujours le mâle qui abonde dans ce qui manque aux femelles.

5°. M. Bakewell et ses disciples ont établi un nouvel usage relatif à la manière de louer. Ils rejettent l'ancienne manière de mettre le prix eux-mêmes, et ils laissent l'amateur offrir ce qu'il croit convenable. Cette manière n'est pas approuvée, non plus que celle de montrer les béliers séparément : elle a cependant des avantages pour celui qui donne sa bête à loyer. Il est plus maître de son marché, et peut choisir ceux dont il redoute le moins la concurreuce, tous les éleveurs étant rivaux. Sans que cela paroisse, il donne au plus offrant, ou peut préférer à un moindre prix celui qui, ayant des brebis moins parfaites, est moins à redouter pour lui. Enfin il se règle sur le nombre des amateurs : cette manière est sur-tout convenable, lorsqu'il est question de béliers de la première qualité.

6°. Quel que soit le prix extraordinaire de ces loyers et l'ancienneté de cet usage, il n'a acquis encore aucune forme légale. Ces marchés ne se font pas par écrit, et ne sont maintenus que par l'honneur des parties contractantes.

Il est toujours entendu que le prix convenu ne sera payé qu'autant que le bélier aura fécondé le nombre stipulé de brebis. S'il ne réussit que pour une partie, on partage au prorata.

S'il meurt pendant le tems de la location, la perte est supportée par le bailleur, que ce soit par accident ou négligence. Il est entendu de même que le preneur ne s'en servira que pour ses propres brebis, et pour la quantité convenue qu'on proportionne à l'âge et à la force de l'animal. De même si un éleveur pour engraisser (weddergetter) loue un bélier précieux au prix convenable à l'usage qu'il en veut faire, il est de même convenu qu'il n'élevera pas de bélier pour lui : convention utile à tous deux, le dernier ayant un bon marché de 5 à 10 guinées qu'il n'auroit pas eu sans cela, et le premier ayant la satisfaction de perfectionner l'espèce et d'étendre sa réputation.

Le tems du paiement n'est pas fixé ; c'est rarement avant que les brebis aient donné des preuves de la vertu du bélier.

Nous avons déja vu à quel prix on louoit lorsque cet usage commença à s'établir. Jusqu'en 1780 ce prix a augmenté graduellement de 16 shellings à une guinée, et d'une guinée à 10. En 1780, M. Bakewell en a loué plusieurs à ce prix, et M. Parkinson de Quarndon en loua un à 25 guinées, prix qui étonna tout le pays.

De cette époque à 1786, les prix de M. Bakewell ont monté avec rapidité, de 10 à 100 guinées : cette année il loua à deux éleveurs un

bélier dont il se réserva le tiers du produit, 100 guinées chacun : ainsi le produit total fut de 300 guinées. En louant vingt béliers cette année, le même particulier a gagné plus de 1000 livres sterling.

Ces prix ont encore monté plus haut, souvent on a donné 400 guinées : M. Bakewell a fait en 1789, 1200 guinées de trois béliers qui étoient frères, 2000 de sept autres. (Aujourd'hui les moindres prix sont fixés à 20 guinées.)

Indépendamment de cette somme extraordinaire, gagnée par M. Bakewell, il y a six ou sept autres éleveurs qui font de 500 à 1000 guinées chacun. La totalité du produit des locations de cette année dans ce district, s'est élevée à la somme presqu'incroyable de 10,000 livres sterlings.

Ce ne sont pas les éleveurs de troupeaux gras (Weddergetters), mais les éleveurs de béliers (ramgetters) qui paient ces prix extraordinaires, pour le loyer d'un bélier pendant une saison. Les premiers paient depuis une jusqu'à dix guinées, qui est le plus fort prix dont j'aie connoissance sous ce rapport. Le prix ordinaire est 5 ou 6 guinées.

Supposons le prix le plus fort, 10 guinées, et que le bélier féconde cent brebis, ou pro-

duise cent agneaux (quelques portées étant doubles et d'autres simples) cela fera 2 shellings par agneau, sacrifice foible, si on le compare à la différence qu'il y a entre un mouton qui engraisse en deux ans, et celui qui engraisse à trois seulement : ou en d'autres termes, qui à deux ans et demie rapporte 10 ou 15 shellings de plus que ses camarades d'une autre espèce, mais de la même taille naturelle, et qui vivent dans le même pâturage.

Un engraisseur me disoit en 1785, que parmi une quantité de moutons d'un an, achetés au même prix, ou à très-peu de chose près, de différentes mains, tenus et nourris de même, il y avoit entr'eux, au bout d'un an, une différence de valeur de 10 shellings, au moins, résultante de la différence de leur constitution.

En appliquant le même calcul au prix moyen ou extraordinaire qu'on donne pour le loyer des béliers pour en produire d'autres, on peut également y voir non-seulement un dédommagement, mais encore un grand bénéfice, par la production des mâles, qui sont loués à leur tour, indépendamment des belles brebis, et du perfectionnement du troupeau et de l'espèce en général.

Quant aux très-hauts loyers, ils sont donnés

par des éleveurs qui jouent un jeu cher, pour l'honneur et le bénéfice de remplacer M. Bakewell, rivalité qui durera peut-être autant que lui, qui fait honneur à son génie, et qui en est la récompense.

Il y a quelques exemples de béliers précieux, servant comme d'étalons, et à qui on amène les brebis, au prix de 10 à 60 guinées par vingtaine. Il est encore d'usage que les éleveurs stipulent le service des béliers de première qualité pour un certain nombre de brebis à eux, qu'ils font couvrir avant de les livrer, ou à qui ils les envoient pendant le tems de la location.

7°. Les éleveurs de béliers, ainsi que de taureaux, sont dans l'usage de réduire graduellement la nourriture de ces animaux, après qu'ils sont loués, pour éviter les inconvéniens résultans du passage subit du traitement recherché qu'on leur fait avant ce tems, à la nourriture ordinaire. On les met alors dans des pâturages particuliers, l'usage étant de ne plus laisser voir un bélier dès qu'il est loué.

8°. Le tems où on les livre est la mi-septembre. On les transporte sur des voitures à deux roues, à ressorts, ou suspendues avec des cordes; quelques-unes sont assez grandes, pour contenir quatre de ces animaux. Ils font ainsi

vingt à trente milles par jour, pour arriver quelquefois à la distance de deux ou trois cents milles.

9°. La manière de s'en servir a été récemment perfectionnée. On les tient dans un parc ou petit enclos, avec une couple de brebis seulement pour leur tenir compagnie, et on leur amène les brebis du troupeau une à une, et ils ne les servent qu'une fois chacune.

Par cette méthode judicieuse, un bélier peut servir deux fois le même nombre que s'il étoit lâché en liberté parmi les brebis; sur-tout un jeune bélier.

Suivant l'ancien usage soixante à quatre-vingts brebis étoient le partage d'un bélier : suivant la nouvelle méthode cent à cent vingt : on en a vu jusqu'à cent quarante servies par un bélier dans la saison.

10°. La manière de traiter un bélier pendant qu'il sert, est de le bien nourrir et d'en avoir soin; d'empêcher qu'il ne serve à d'autres brebis qu'à celles du locataire, et de le rendre sans qu'il lui arrive d'accident; après que son tems est fini, généralement au commencement de décembre.

11°. Après son retour, on cherche par toutes sortes de moyens à lui rendre son embonpoint, pour qu'il redevienne aussi gras, et

aussi beau que faire se peut, pour l'année suivante.

*Brebis*. Les troupeaux des éleveurs varient en nombre. Ceux qui destinent leurs agneaux à être engraissés, ont jusqu'à cinq ou six cents brebis, mais ceux qui élèvent les béliers, et c'est d'eux dont il est question ici, sont généralement de cent à deux cents.

Je n'ai rien apperçu dans le gouvernement de ces troupeaux qui différât sensiblement de ce qui se fait ailleurs. Cependant comme je n'ai pas encore traité ce qui a rapport aux troupeaux de brebis, il ne sera pas déplacé d'en parler ici. Le sujet se divise naturellement comme il suit.

1°. Le choix des brebis.

2°. Leur traitement pendant l'été.

3°. Le tems de leur donner le bélier.

4°. Leur traitement l'hiver.

5°. La manière de les soigner lorsqu'elles mettent bas.

6°. Après qu'elles ont agnelé.

7°. Sevrage des agneaux.

8°. Traitement des agneaux-brebis.

9°. Triage des brebis.

1°. Dans le choix des brebis on est dirigé par les mêmes raisons que dans celui des béliers.

Quelqu'excellent que soit le mâle, il est nécessaire que les femelles soient aussi de la même espèce, ou au moins qu'elles en tiennent beaucoup. Ainsi on ne s'avise pas de donner un haut prix d'un bélier de Dishley, si on n'a pas des brebis fortement teintes du même sang.

Après l'espèce vient la chair, la graisse, la forme et la laine.

2°. Après que les agneaux sont sevrés, les brebis sont tenues sur des pâturages sans rien changer à leur nourriture, avant qu'on leur donne le bélier. Si cependant on veut avoir des portées doubles, il sera bien d'augmenter leur nourriture un peu avant ce tems.

3°. Le tems de leur donner le mâle est ainsi qu'on l'a vu, aux environs de la St.-Michel, plutôt, ou plus tard, suivant les circonstances.

4°. On doit les nourrir bien pendant l'hiver, avec de l'herbe, du foin, des turneps ou des choux : il n'y a pas de différence jusqu'à ce qu'elles mettent bas.

5°. Quant aux soins qu'on leur donne lorsqu'elles doivent agneler, on les concevra facilement, si on fait réflexion que la négligence peut faire perdre un agneau qui rapporteroit un millier de guinées.

Au reste, les brebis de cette espèce mettent bas avec plus de facilité que celles de beaucoup d'autres variétés, la tête étant petite. Il est vrai que les épaules font éprouver quelques difficultés.

6°. Après qu'elles ont agnelé, et jusqu'au tems du sevrage, on cherche à leur donner la meilleure nourriture possible, non-seulement pour faire prospérer l'agneau, mais parce que les brebis de cette espèce sont de mauvaises nourrices, ayant généralement peu de lait.

7°. On sèvre les agneaux à la fin de juillet, ou au commencement d'août.

Avant la séparation, on marque l'agneau à l'oreille, ou autrement, de la même manière que sa mère, pour aider la mémoire et empêcher les erreurs. Il est vrai que cela est inutile à un berger attentif : il reconnoît ses bêtes à leur forme ou à leur contenance générale, comme il reconnoît ses voisins. Un bon berger doit être en état de compter les brebis avec leurs agneaux en les tirant de deux parcs séparés. Au reste, un planteur de nos colonies connoît tous ses nègres, quoiqu'ils soient presque nus, et un major connoît tous les soldats de son régiment, quoiqu'ils portent tous le même uniforme.

8°. Les agneaux femelles après le sevrage doivent être bien nourris, quoiqu'avec moins

de soin que les mâles. Il est d'usage de les éloigner du bélier la première automne.

9°. Lors du sevrage, ou avant l'admission du mâle, on trie les brebis pour faire place aux jeunes de première tonte, qui, par leur extraction supérieure ou la beauté de leur forme, ont droit d'être admises dans le troupeau. Dans ce choix l'engraisseur et l'éleveur du bélier, suivent des guides un peu différens. Le premier consulte l'âge, donnant rarement le bélier à une brebis de plus de quatre tontes. Le second s'attache au mérite, et lorsqu'une mère lui a donné un ou deux beaux mâles, il la laisse dans le troupeau, autant qu'elle peut produire. On a l'exemple de brebis qui ont produit pendant dix ou douze ans; mais en général celles de cette espèce ne passent pas six ou sept tontes. Les éleveurs de béliers ne laissent guère sortir leurs vieilles brebis vivantes de leurs mains; ils les engraissent eux-mêmes, et les tuent pour leur compte.

Quelques-uns les vendent même à très-haut prix : on a vu donner trois, quatre et dix guinées pour ces rebuts. Il y a, dans les troupeaux de certains éleveurs, des brebis qui seroient vendues vingt guinées pièce à une enchère. M. Bakewell en a qui sont estimées au point qu'on est persuadé qu'elles n'iroient pas

à moins de cinquante guinées, et peut-être beaucoup plus, si elles étoient données au plus haut enchérisseur.

On parle actuellement de louer les brebis comme les béliers, pour la saison. Il n'y a que le tems qui puisse apprendre ce que produira cette ardeur, ni comment elle finira.

*Engraisser.* Ce sujet se divise dans les branches suivantes :

1°. Le sol et la situation.

2°. Nourriture destinée pour engraisser.

3°. Description des animaux.

4°. Manière de se les procurer.

5°. Manière de les traiter.

6°. Marchés.

7°. Produits.

1°. *Le sol.* Ce district a été décrit comme un bon sol ; principalement en prairie avec un mélange de terres arables, sur-tout dans la partie de la station. Mais les terres les plus favorables à l'engrais des moutons sont le Sud et l'Est-Leicestershire, avec les bords attenans du Rutland, Northampton et Warwickshire ; elles consistent principalement en grands herbages qui presque tous sont couverts d'une grande quantité de moutons.

2°. On engraisse avec l'herbe et le foin, quel-

ques turneps ou des choux ; mais ces deux objets de nourriture s'emploient très-rarement, même dans le district de la station.

3°. On varie suivant les systêmes qu'on adopte sur les animaux qu'on engraisse. Dans le district de la station on s'attache de préférence aux brebis triées de l'espèce à longue laine par portion égale avec celles de l'espèce à courte laine dont il a été parlé au commencement de cet article ; mais dans les meilleurs herbages de ce district, ce sont les moutons de deux tontes de l'espèce à longue laine, avec une quantité de brebis de triage, qui ont la préférence.

4°. La manière de se les procurer est différente. Beaucoup d'engraisseurs élèvent eux-mêmes pour entretenir leur troupeau ; d'autres achètent des agneaux coupés, des éleveurs qui n'engraissent pas : presque tous les engraisseurs qui sont en même tems cultivateurs prennent ce dernier parti.

Les foires de Shropshire, de Staffordshire, et sur-tout de Dudley sont les lieux où on trouve les moutons à courte laine. Les brebis à longue laine viennent sur-tout du marché de Tamworth, où elles sont conduites toutes les semaines du Glocestershire, et beaucoup plus du Leicestershire, la plupart par un seul mar-

chand qui en amène annuellement plusieurs milliers dans ce district.

5°. *Manière de gouverner.* On donne le bélier aux brebis vers la St.-Michel : comme l'herbe est leur unique nourriture, on regarde comme une erreur de s'arranger de manière que les agneaux naissent de trop bonne heure au printems.

La tenue varie suivant la nature des animaux. Les moutons d'une tonte et les brebis de même âge sont tenus en troupeau ; mais les brebis qui ont agnelé, et les moutons après la seconde tonte sont ordinairement tenus à l'engrais supérieur (at head keep). Les premiers moutons étant envoyés au marché vers septembre, et les brebis de triage le printems suivant.

La manière de mettre ces bêtes à l'engrais, est de les mêler parmi le bétail qu'on engraisse, ou avec les vaches à lait, dans la proportion de deux à un : cependant il y a de grands espaces où on ne voit que des moutons, la quantité du gros bétail étant peu considérable.

Une chose à observer, c'est que souvent on sépare les agneaux de leur mère avant qu'ils soient gras ; on les engraisse séparément avec du trèfle, ou quelqu'autre nourriture de la meilleure qualité : c'est un nouvel usage.

Le principe est bon. Les brebis, ainsi séparées de leurs agneaux, engraissent plus promptement, et on assure de plus que lorsque la première effusion du lait est passée, les agneaux profitent davantage à l'herbe, parce qu'alors ils mangent franchement; au lieu que tant qu'ils restent avec leur mère, le peu de lait qu'ils tètent ne peut les engraisser, et les empêche de se livrer à d'autres nourritures.

On peut ajouter que, séparer un agneau de la brebis qui lui fournit beaucoup de lait, est certainement un mauvais arrangement; ainsi il paroît prudent d'examiner fréquemment les brebis, pour ne leur retirer leurs agneaux qu'avec connoissance de cause.

Quant aux soins qui concernent le berger, ils consistent à leur tondre la queue et une partie de la croupe pour leur nettoyer et rafraîchir cette partie; le produit en est serré pour être joint à la laine des tontes, ou vendu séparément : on se sert de cette laine pour les manufactures de tapis.

On use de divers moyens pour garantir ces animaux, et sur-tout les agneaux, des mouches. L'huile de baleine est efficace; mais elle salit la laine, et rend les moutons désagréables à toucher : la fleur de soufre, mêlée avec du beurre, paroît être le moyen le plus usité. On

frotte les moutons sur le dos avec cette espèce de pomade.

La manière de détruire les vers est simple et facile : au lieu de couper la laine et de gratter les vers avec la pointe des ciseaux, on sépare la laine, on en déloge les vers avec la pointe du couteau, ou autrement, sans altérer la toison ; on gratte un peu de blanc de plomb sur la plaie pour la guérir et en éloigner les vers qui pourroient être restés dans la laine. Il faut éviter qu'il y en ait trop, parce que cela décolore la laine. Dans les troupeaux que le berger a soin de visiter deux fois par jour, on ne voit pas de mouton dont la toison soit maltraitée à ce sujet.

Les lavoirs sont communs ici ; cela est commode et utile ; car il est dangereux pour les moutons, et fatiguant pour le berger d'aller chercher un lavoir à plusieurs milles, comme cela se voit ailleurs. Ici le moindre filet d'eau est destiné pour cet usage. Dans un lieu convenable on traverse le ruisseau par un mur dans lequel on laisse une ouverture pour le passage ordinaire de l'eau, et telle qu'on puisse la boucher pour arrêter l'eau et la fermer par une petite vanne. D'un côté est un parc, et de l'autre un sentier pavé qui sert aux moutons pour sortir du lavoir.

Il n'y a rien de particulier sur la tonte que la grande propreté avec laquelle cela s'opère, sur-tout pour les béliers destinés à la montre.

6°. Les marchés, pour ce qui concerne l'animal, indépendamment de sa laine, sont Londres et Birmingham. Ceux pour la laine sont dans différens endroits du district.

Le prix de la laine des moutons à longue laine, a été depuis sept ans, de 16 à 17 shellings le *tod* (vingt-huit livres). Il a monté cette année (1789) de 17 à 19, sans presqu'aucune distinction de qualité, quoique pour les assortisseurs il y ait une différence de plusieurs shellings par *tod*.

7°. Le produit d'un mouton, au bout de vingt mois, doit être l'un dans l'autre de 10 à 12 shellings, outre la valeur des deux tontes, valant de 5 à 6 shellings chacune; en tout 25 shellings (1).

Les brebis et les agneaux à longue laine pro-

(1) Ou quatre pences par semaine. Ce produit paroît foible dans ce pays où l'on compte quatre moutons pour une tête de gros bétail à engraisser. Cependant si on estime les six premiers mois à trois pences, et calculant dans la proportion de six à un, le produit des six ou huit derniers mois, est équivalent à celui d'un bœuf à deux et à six pences par semaine.

duisent davantage. Supposons le bénéfice sur la brebis de 5 à 6 shellings, et autant pour l'agneau; ensuite la toison de la brebis, 3 à 4 shellings. Cela fait 20 shellings pour douze ou quatorze mois de la mère, et deux ou trois de l'agneau.

Les moutons à courte laine ont un produit plus fort; mais ils sont sauvages et mauvais; ils sont sur-tout entre les mains des petits fermiers. La laine du Shropshire, quoique fine est légère : les brebis donnent rarement plus d'une à deux livres par tonte, qui vaut peut-être autour de 2 shellings.

## NOTES.

La foire de Tamworth, qu'on tient le 24 octobre, est principalement pour les moutons, avec quelques vaches grasses, et un peu de bétail maigre.

Il y avoit environ cinq mille moutons, et une centaine de têtes de gros bétail.

Les moutons consistoient en mâles coupés et en brebis grasses, de l'espèce à longue laine, avec quelque peu de la race à laine courte.

Dans la matinée l'affaire des moutons resta en suspens à cause d'un bruit qui s'étoit répandu que le prix en étoit baissé au marché de

Londres : circonstance qui prouve à combien et à quel point les marchés du royaume sont influencés par ceux de la métropole.

Néanmoins, malgré cette circonstance défavorable, et l'abondance de ces animaux à cette foire, les demandes étoient telles, qu'à une heure après-midi il n'y en avoit pas un qui ne fut vendu, et cher : ce qui montre que l'influence du marché de Smithfield s'affoiblit à cent milles de distance, si on la compare avec celle des marchés du voisinage, sur-tout à la proximité des manufactures.

M. *** a vendu cinquante moutons de la race du Leicestershire, à 32 shellings la pièce : c'est un grand prix pour cet âge : mais malgré leur jeunesse, ils étoient les plus gras de la foire : circonstance attribuée à la race par ceux qui la prônent. Et une preuve qui fortifie cette idée, c'est ce qui est arrivé à M. *** engraisseur des plus forts, du côté de Melton dans le Leicestershire, il en a vendu cent vingt de deux tontes moins cher ; c'est-à-dire à 30 shellings l'un dans l'autre.

Quelle différence de profit pour l'engraisseur sur ces deux espèces de moutons ! l'année dernière de la nourriture des derniers, valoit presqu'autant que le prix entier de l'achat des premiers ; mais ceux-ci étoient gras et prêts pour

la boucherie . les autres étoient avancés , mais encore un peu lâches , et bons seulement à être mis aux turneps : et le fait est que ceux d'une tonte furent vendus à un boucher, et ceux de deux à des fermiers pour les mettre aux turneps ; et cela quoiqu'ils vinssent de la meilleure main.

Combien n'est-il pas délicat de se mêler d'engraisser ? combien la race n'y fait-elle pas ? M. *** dont la race est estimée supérieure dans ce voisinage , a vendu ses bêtes d'une tonte , 27 shellings : et M. *** dont la race est supérieure encore a vendu les siens près de trente. Dans ces exemples on doit compter pour quelque chose l'état où sont les animaux , mais malgré cela la plus grande partie de la différence est incontestablement due au sang.

J'ai trouvé dans une conversation un exemple frappant sur la nature et les qualités des moutons pour la manière dont ils profitent.

Un engraisseur disoit qu'il avoit regardé et nettoyé ce matin les pieds de ses moutons ( d'une tonte ) qu'il avoit achetés de différentes mains, mais presque tous aux mêmes prix , et qui ont été tenus de même depuis près d'un an. Cependant il y a actuellement, une différence de près de dix shellings au moins par tête dans leur

valeur respective : et cela vient uniquement de la constitution. Je ne donne pas ceci comme un fait extraordinaire ; mais comme une, du grand nombre de preuves, de l'attention qu'il faut avoir aux qualités inhérentes aux animaux.

J'ai rencontré dans mon chemin ce matin un exemple singulier de ce que les naturalistes nomment variétés accidentelles.

M. William Moor de Thorp m'a montré un mouton de quatre tontes, de la race à courte laine, à cornes et face noires, élevé comme un mouton ordinaire, dans les bruyères de Clifton ; et cependant d'une graisse et d'une forme extraordinaires.

A l'exception de trois moutons de M. Bakewell, celui-ci est je pense, le plus gras que j'aie jamais touché. Son flanc de devant est singulièrement plein : sa nuque est également forte. Il est crevassé sur le dos ; et sa croupe est un peu en coussin.

Conversant avec M. *** sur ses moutons d'un an, je lui demandois par quel moyen il amenoit des bêtes si jeunes à une telle graisse. (A dix-huit ou dix-neuf mois, ils sont faits ; absolument gras.) Il m'a répondu, à sa manière : mais je ne sais ; ils sont nés gras, et depuis ils

l'ont toujours été : il ajouta qu'il les avoit nourris aussi bien que cela étoit possible ; et il paroît que généralement on ne regarde pas ici comme difficile d'engraisser de jeunes moutons ; mais si on les laisse décheoir, on dit qu'il est très-difficile de les engraisser de nouveau avant qu'ils aient acquis un certain âge.

On croit aussi que de jeunes moutons pèsent beaucoup pour leur taille, et que ceux qui n'ont rien éprouvé de fâcheux sont très-gras en dedans.

Aucun animal ne pèse autant pour sa taille, qu'un veau courant (qu'on laisse courir avec la vache) : et on a observé que les jeunes moutons pèsent dans le même rapport. C'est certainement pour ceux qui ont une bonne race, et une abondance d'herbage, ainsi que de fourrage pour l'hiver, une espèce de bétail très-profitable.

---

# CHAPITRE V,

## CONTENANT LES COCHONS DES COMTÉS DE NORFOLCK, D'YORCK, DE GLOCESTER ET DES COTSWOLDS, AINSI QUE DES COMTÉS INTÉRIEURS.

### COCHONS DU COMTÉ DE NORFOLCK.

Le nombre des cochons élevés et engraissés dans le Norfolck est très-considérable ; les laiteries en été, les éteules en automne, les granges et les écuries en hiver, leur fournissent une nourriture constante, tandis que la grande quantité de glands que fournit la province, est une ressource abondante pour les engraisser.

Dans ce pays, comme en plusieurs autres, les fermiers diffèrent beaucoup entr'eux sur le nombre de ces animaux qui peuvent être tenus dans une ferme et dans des circonstances données. On peut dire cependant qu'en général ils savent très-bien qu'un nombre modéré, bien soigné, profite plus qu'un plus grand nombre mal tenu. Néanmoins il y a quelques personnes dans le Norfolck dont les troupeaux affamés sont extrêmement nuisibles à leurs voisins, sans qu'eux-mêmes en tirent un profit remarquable.

L'espèce de porcs qui est répandue généralement dans ce pays, est, ainsi que celle des moutons, à corps mince et à jambes longues; mais comme eux aussi, elle a une grande disposition à croître et à engraisser jeune. J'en ai vu de six mois aux trois quarts gras, et aussi avancés qu'ils sont ailleurs à neuf mois ou un an. Leur taille n'est pas riche; quinze ou vingt pierres (210 à 280 liv.) sont un bon poids pour un cochon gras et bien venu.

Mais l'ancienne espèce originelle est presque perdue aujourd'hui; on a introduit dernièrement dans le pays la race chinoise et celle de Berkshire; ensorte qu'à présent Norfolck offre la même variété d'espèces qu'on peut en voir dans les autres parties du royaume.

En général, les fermiers élèvent chez eux,

gardant suivant l'étendue de leurs fermes, un ou plusieurs cochons que presque toujours ils engraissent jeunes; on les coupe avant de les engraisser, et par ce moyen leur chair est beaucoup améliorée.

On les engraisse avec du gland qu'on leur donne quelquefois écrasés et d'autres fois entiers. C'est une manière prompte et bonne, égale à-peu-près à l'orge, mais inférieure aux pois.

Ils se consomment principalement dans le comté; un petit nombre est envoyé aux marchés de Londres.

En général, on ne les tue pas tant qu'ils tètent; on les porte au marché (ped Market) ou on les sale pour l'usage de la maison, non mis dans le saloir comme c'est l'usage dans le sud de l'Angleterre, mais en petit salé pour l'usage du moment; et on les garde ainsi pour être tués à fur et mesure qu'on en a besoin dans le cours de l'année, arrangement dont je n'ai vu d'exemple nulle part ailleurs.

## NOTE.

On voit dans ce voisinage un exemple singulier sur l'engrais des cochons.

L'autre jour, M. S. de C. avoit trente ou

quarante cochons à lard (bacon hogs) mis aux pois contenus dans des auges au milieu de la cour. Actuellement il a cinquante ou soixante jeunes porcs (porken) à l'orge et à l'avoine.

Ces cochons se portent bien et engraissent à vue d'œil, dit M. S. Il tient sa cour bien garnie de litière, et ils ont de l'eau suffisamment.

Il en a vendu cinquante la semaine dernière au marché de Norwich à dix-neuf shellings et six pences, et cinquante autres cette semaine à dix-sept shellings. Il les avoit achetés, il y avoit peu de semaines, à une demi-guinée par tête. Il m'en a montré un qu'il a tué pour le marché de Walsham; sa chair étoit singulièrement délicate, et presqu'à son point de graisse : il pesoit soixante-six livres ou quatre pierres, estimées à quatre shellings ou quatre shellings et six pences la pierre.

M. S. dit que non-seulement il trouve qu'ils engraissent promptement, mais encore que les conducteurs (drovers) préfèrent de beaucoup les cochons engraissés de cette manière. Ils voyagent mieux que ceux qui sont nourris dans les étables, et ne fondent pas autant en chemin.

Ils lui procurent une bonne quantité de fumier sans qu'il lui en coûte beaucoup de soin ni la dépense d'une étable à porcs. Il a dans sa

cour un hangard pour les voitures, sous lequel ils se réfugient lorsqu'il fait mauvais tems.

M. S. allègue en faveur de sa manière, que jamais les cochons ne font mieux que lorsqu'ils cherchent eux-mêmes leur nourriture, comme dans les éteules ou dans un tas d'orge. Donnez-leur, dit-il, du gland dans une auge, c'est autant de perdu; au lieu que s'ils le cherchent eux-mêmes sous le chêne, ils deviennent promptement gras.

M. S. mêle un boisseau d'avoine avec une mesure d'orge, pour qu'ils soient obligés de broyer leur orge, et éviter qu'ils ne l'avalent tout entier. Il faut convenir qu'il en obtient tout l'effet qu'il peut souhaiter. Il me brisa plusieurs crottes sans y trouver, non plus que dans la cour, la moindre trace de grains d'orge. Comme ces animaux n'aiment pas l'avoine, elle les empêche de dévorer trop promptement l'orge, joint à ce qu'étant dans sa gousse, il leur faut plus de tems pour la broyer. M. S. traite de même les glands et avec le même effet; souvent on y mêle des pois dans la même intention.

Cette idée m'a paru nouvelle. Mêler de la paille hachée avec l'avoine pour obliger les chevaux à la mâcher, est un usage ancien et presque général; mêler différentes espèces de nourritures

convenables aux cochons pour obtenir d'eux le même effet, est une preuve évidente de jugement.

## COCHONS

## DU COMTÉ D'YORCK.

L'agriculture a depuis trente ou quarante ans éprouvé un changement total dans ce district en ce qui a rapport aux cochons.

Autrefois on élevoit à peine un cochon dans la vallée. Tous les élèves venoient des Wolds, et étoient achetés au marché de Malton. Aujourd'hui tous sont nés et élevés dans la vallée même.

L'espèce a également changé. La race des Wolds est blanche, maigre et haut montée, espèce qui paroît avoir été celle de tout le royaume. A présent c'est la race *noire sablée* de Berkshire qui a prévalu, avec un mélange ici comme ailleurs des races orientales.

Il y a une variété de cette espèce dont les individus ont deux qualités précieuses. Ils sont très-domestiques, tranquilles et d'une disposition très-opposée à cette sauvagerie et à cette férocité que j'ai observées dans toutes les autres espèces de cette île. L'autre qualité est celle de

paître facilement non-seulement dans les bons herbages, mais encore parmi les plus mauvaises herbes, particulièrement la patience (dock). C'est une propriété qui doit faire rechercher cette espèce de cochon par tous ceux qui élèvent de ce bétail.

La manière de gouverner ces animaux a aussi changé dans la vallée. Autrefois les cochons des Wolds qui n'étoient pas destinés à la consommation intérieure, étoient renvoyés à Malton, gros et forts en chair, mais non gras. Ils y étoient vendus à des conducteurs, qui probablement les achetoient pour les distillateurs et les amidoniers de la capitale. Actuellement le superflu, qui est bien plus considérable qu'autrefois, est engraissé, tué et vendu aux marchands de lard, qui les salent et les fument pour les marchés de Londres et de l'Ouest-Yorckshire.

## COCHONS
## DU
## COMTE DE GLOCESTER.

L'espèce des cochons de ce comté est haute, longue et blanche, et c'étoit peut-être autrefois la plus répandue dans cette île : on peut, je

pense, la regarder comme la véritable race du Glocestershire. Elle parvient à une grande taille. Aujourd'hui celle de Berkshire est un mélange de ces deux races, sous les espèces dominantes. Le cochon de Berkshire est regardé comme le plus robuste ; mais on lui reproche d'avoir la peau plus épaisse que la race blanche. On trouve aussi dans ce district, un mélange de sang oriental ; mais moins cependant que dans les autres endroits que j'ai visités.

Quelques-uns sont élevés dans ce district ; d'autres sont achetés aux marchés de Glocester, qui est peut-être le premier du royaume pour ces animaux. Rarement il y en a moins de trois ou quatre cents dans un marché ordinaire. La plus grande partie sont des animaux qui ont acquis toute leur grosseur, et dont un grand nombre valent de 50 sh. à 3 liv. st. pièce.

On les amène d'Herefordshire, de Shropshire, etc. Les plus petits sont vendus aux fermiers des laiteries, et les plus grands à des marchands, qui en fournissent les distillateurs de Londres et de Bristol.

Leur nourriture est ici, principalement du petit lait, mêlé avec le lait de beurre, qu'on leur donne lorsqu'il est aigri. Cela n'est cependant pas général, et on le leur donne aussi immédiatement lorsqu'il est fait, ou qu'on l'a laissé

crêmer une seconde fois. Lorsqu'ils sont jeunes, sur-tout lorsqu'ils viennent d'être sevrés, on leur donne souvent le petit lait doux, tel qu'il sort des capuces à fromage, et sans lui avoir laissé jetter sa crême.

La proportion des cochons au nombre des vaches, varie dans la haute vallée, où le labourage et le pâturage sont mêlés sous des rapports différens ; et véritablement le sujet est en lui-même d'une nature un peu vague. Le nombre dépendant beaucoup de la grosseur.

La seule règle générale qu'on observe, est que la quantité soit telle que la laiterie puisse les nourrir abondamment : on regarde comme un très-mauvais arrangement de surcharger une ferme de laiterie de ces animaux.

La nourriture qui sert à les engraisser, est le petit lait, avec des féves écrasées ou entières, ou avec un mélange de féves et de pois ; mais rarement avec des pois seuls.

Le lard se vend aux manufactures de ce comté et à celles du voisinage, particulièrement dans celles de drap et d'étoffes de laine, dans le district de Stoutwater, qui dépend du Glocestershire.

## COCHONS

## DU COTSWOLD.

Les espèces varient. L'ancienne race blanche et longue paroît y être estimée : ils ont la peau mince, et engraissent à une bonne taille.

Ils sont élevés pour la plupart sur la montagne ; chaque fermier élève les siens.

On les engraisse sur-tout avec des pois : on leur donne aussi un peu d'orge. Le lard est en totalité consommé dans le pays, où il fait la principale nourriture des domestiques dans les fermes.

## COCHONS

## DES COMTÉS INTÉRIEURS.

Le nombre de ces animaux est assez considérable dans ce district. Les fermes de quelques-uns des nouveaux fermiers sont de véritables garennes à cochon. Cependant dans l'usage ordinaire, on n'en tient pas beaucoup ; mais ils sont d'une grosseur extraordinaire, ils pèsent jusqu'à cinq cent soixante livres.

Quant à la proportion de la quantité de ces animaux à celle des vaches, j'ai vu un fermier

très-expérimenté, qui ne tenoit que huit cochons pour vingt vaches, quoiqu'il n'élevât pas de veaux. Un autre qui élevoit ses veaux, n'a que quatre ou cinq cochons pour vingt vaches.

On voit ici différentes espèces de cochons. La grande race blanche et noire du Berkshire, est préférée par les plus expérimentés ; mais les nouveaux fermiers à la mode, tiennent plus ordinairement des tonquins ou demi-chinois.

Parmi une grande variété de cochons de l'espèce noire, il en est une qui, au lieu d'avoir le pied fourchu, a l'ongle entier comme le sabot des ânes.

M. Bakewell possède une espèce supérieure de ces animaux. Il l'a perfectionnée à sa manière ordinaire, en les faisant multiplier en ligne directe, moyen qui, adopté par des hommes très-expérimentés pour les autres espèces d'animaux domestiques, est jugé mauvais pour ceux dont il est question.

Un excellent éleveur prétend qu'il a suivi cette méthode jusqu'à ce que tous ses cochons fussent devenus rachitiques. Un autre dit que les siens en sont devenus fous. M. Bakewell lui-même, n'a pas réussi dans le commencement. Cependant, il a persévéré ; il a constamment envoyé ses truies, année par année, à un verrat célèbre, appartenant à un particulier de son voisinage.

Cet animal est le père de toute cette famille : ses filles, ses petites-filles, lui ayant été régulièrement envoyées. Cette méthode, loin de faire dégénérer, a produit dans cette espèce un degré de perfection étonnant.

Je ne sache pas qu'on ait encore pris l'usage de louer les verrats, comme on fait les béliers : mais le prix par fois a augmenté, en raison des qualités du verrat, d'un à cinq shel. par truie.

Dans la manière de nourrir ces animaux, je trouve un usage qui mérite d'être consigné ici ; c'est d'employer l'avoine au lieu de l'orge, non-seulement pour les jeunes cochons, mais encore pour les truies que l'on emploie à la propagation.

Un autre procédé que je rapporterai encore, c'est que pour faire croître les jeunes cochons, il faut leur chauffer leur nourriture. Du grain et de l'eau froide, les rend bien portans et lisses ; mais un breuvage chaud est regardé comme nécessaire pour une prompte croissance. Au reste, ceci est affaire d'opinion.

La nourriture des cochons qu'on engraisse, est principalement de la farine d'orge. Quelquefois, on y met des patates, ou pommes de terre. On y emploie aussi aujourd'hui un peu de féves et de pois.

Il y a encore un usage singulier dans la prati-

que d'engraisser les cochons, qui doit trouver place ici : c'est de tenir deux ou trois petits cochons du troupeau dans l'étable, à engraisser, pour qu'ils puissent manger les restes de ceux qu'on engraisse. Il en résulte que rien n'est perdu, et que les auges ne restent pas remplies de restes qui se corrompent. Les gros cochons en sont plus alertes à manger, et ne quittent l'auge que lorsqu'ils en ont pris tout ce qu'ils ont pu, sachant par expérience que ceux qui y restent après eux, ne leur laisseront pas la faculté d'y retourner.

L'inconvénient est que, là comme ailleurs, les grands maltraitent les petits, ce qui est d'autant plus facile que l'étable est plus petite ; mais en donnant aux petits une étable particulière, communiquant avec l'autre par une ouverture trop petite pour les gros cochons, on obvieroit à ce que cet usage peut avoir de fâcheux.

J'ai vu dans ce district, une étable à engraisser, très-bien située : c'est sur le bord d'un ruisseau, qui coule au travers de la cour où est placée l'étable.

Cette étable est un bâtiment séparé et commode ; elle est placée au sommet d'une pente, au bas de laquelle passe le ruisseau, où les cochons aiment à se vautrer lorsqu'il fait chaud : il en résulte plus de propreté. Il est vrai qu'il en

résulte aussi que quelques parties du fumier sont emportées par le courant. Si le ruisseau passoit de là dans un vivier, il n'y auroit rien de perdu.

## OBSERVATIONS GENERALES[1]

### *Sur les améliorations des espèces d'animaux domestiques.*

En considérant les animaux domestiques de ce royaume d'une manière générale, on trouve que chaque espèce, et presque chaque race, est susceptible de très-grandes améliorations.

A l'exception de ce qui a été fait dans ce district à l'égard des chevaux de charrette, du bétail à longues cornes, et des moutons à laine longue; dans le Yorckshire, pour le bétail et les moutons; et dans le Lincolnshire, pour les moutons et les chevaux, on peut dire que les troupeaux de cette île sont dans un état beaucoup trop négligé, et qui réclame hautement les améliorations nécessaires.

Il n'est donc pas étranger à mon entreprise, de tenter d'établir les moyens convenables d'opérer ces améliorations, et d'en montrer les effets évidens, pendant que nous sommes encore sur la scène, où il y en a tant eu d'effectuées,

et pendant que nous en avons la mémoire encore remplie.

Le produit d'un pays en état de culture, est appliqué autant qu'il est possible, à l'utilité ou à l'abus des hommes qui le possèdent. Les trois règnes de la nature sont soumis à l'espèce humaine, autant que l'art peut les lui assujettir. Les animaux ou les végétaux que l'homme ne peut faire servir à ses desirs, il les détruit, ou devroit les détruire, autant que leur nature et son industrie le lui permettent, et ceux qui peuvent être pliés ou formés à ses besoins, sont propagés, soit qu'ils soient naturels à son sol, soit que la nature les ait placés dans des parties du globe très-éloignées de la sienne.

Il y a des règles générales à observer dans le choix de ces productions : il faut qu'elles soient adaptées au climat et au sol, à l'état de la société, aux coutumes et aux mœurs d'un pays donné.

Il est d'usage dans cette île, de se nourrir de végétaux et d'animaux, de se vêtir, d'aller à cheval ou en voiture, et de s'occuper de l'agriculture, des manufactures, des métiers et du commerce.

Les espèces d'animaux propagés dans ce pays pour fournir les productions animales nécessaires, ou servir aux autres besoins des hommes, sont :

Les chevaux.
Le bétail.
Les moutons.
Les cochons.

Ces quatre espèces d'animaux domestiques sont propagées dans ce pays, savoir :

Les chevaux pour la selle, pour les voitures de différentes espèces, et pour tous les objets de trait, soit pour les manufactures ou pour les métiers ; ainsi que dans les ouvrages de culture.

Le bétail pour le trait, et pour servir de nourriture, soit par sa viande, ou par les produits de la laiterie.

Les moutons pour leur laine, qui sert dans les manufactures à composer les étoffes de nos vêtemens ; pour sa chair, comme nourriture animale ; ainsi que pour améliorer le sol, d'une manière que peut-être aucun autre animal de ce pays, n'est capable d'effectuer (1).

(1) Il est inutile de dire que l'engrais, quoique recueilli par différens moyens, est un produit commun aux quatre espèces, sa qualité dépendant peut-être davantage de la nature des alimens que de l'animal par lequel il passe. Néanmoins il est probable que l'animal y influe en quelque chose. Les effets des viscères des différens animaux sur les substances végétales qu'ils consomment, sont un objet qui mériteroit bien que la chimie s'en occupât, mais qui probablement ne sera le sujet d'aucune

Les cochons (avec les lapins, la volaille, etc.), uniquement pour notre nourriture.

Il y a un principe général d'amélioration, commun aux quatre espèces, qui est évident.

Cette île étant bornée dans son étendue, la quantité du produit végétal, dans l'état actuel de culture, est donnée, les hommes qui l'habitent en consomment une partie ; mais après que leurs besoins seront satisfaits, plus on rendra leur superflu, sous toutes ses différentes formes, capable d'alimenter les différentes espèces d'animaux, et plus ces animaux seront abondans. Conséquemment, plus on sera en état d'en fournir aux habitans de l'île, ainsi que de changer avec nos voisins l'excédent de notre consommation, en productions animales ou végétales, suivant que l'abondance chez nous, ou la disette chez eux, pourra le rendre nécessaire ou avantageux.

Pour en venir aux détails des améliorations, il est nécessaire d'examiner séparément chaque espèce.

Le cheval étant rebuté comme article de nourriture pour les hommes (coutume européenne, la seconde en absurdité), sa perfection consiste

---

recherche utile, qu'avec le secours d'une institution publique.

uniquement dans sa force et son activité, avec une constitution qui le met en état, suivant les principes généraux, de soutenir cette activité et cette force, avec la plus petite consommation possible, de nourriture végétale.

L'usage, il est vrai, exige une beauté dans la forme; l'utilité même des formes varie suivant l'usage auquel l'animal est destiné : car, bien qu'un cheval de chasse et celui qui traîne le haquet, aient tous deux besoin de force et d'activité, ces qualités leur sont nécessaires en proportions différentes, et peut-être dans des parties différentes.

De là il résulte que dans cet animal, l'utilité de la forme dépend, en détail, de sa destination; la force et l'activité, avec une bonne constitution, étant toujours les propriétés essentielles.

Le cochon n'étant utile uniquement que comme un article de nourriture, sa perfection consiste dans la petitesse des morceaux bas (offals), dans la bonté de sa chair, dans sa qualité engraissante de bonne heure et promptement, dans sa disposition à se nourrir d'herbages, spécialement des espèces que les autres animaux domestiques refusent, et dans une constitution qui les rende capables de convertir les végétaux qu'ils consument en substance plus profitable.

Je ne parle ici du cochon que sous le rapport de l'agriculture seulement ; car ma définition pourroit ne pas paroître exacte à ceux qui font choix de cet animal pour le nourrir dans les manufactures, où les herbages verds ne font pas partie de ses alimens.

Le mouton, à le considérer sous un point de vue général, est propagé évidemment pour fournir la matière de nos vêtemens, ce qui produit un article de commerce qu'aucun autre animal ne pourroit suppléer.

J'ai fait voir plus haut que dans l'état actuel de la société et du commerce de la Grande-Bretagne, elle avoit besoin de laines différentes en finesse et en longueur, et qu'il falloit des sols et des situations variés, ainsi que des races diverses de moutons pour les produire.

Ainsi la longue laine, propre aux manufactures de Norwich, ne pourroit, je pense, être produite dans les Ryelands du comté d'Hereford; non plus que la laine fine des draps de Wiltshire ne pourroit l'être dans les marais du Lincolnshire. Il est encore plus évident que des laines d'un pied de long ne peuvent couvrir la race des moutons des Ryelands, quand même ils paroîtroient dans les marais du Lincolnshire; ni les moutons de la race du Lincolnshire n'avoir que des toisons d'un pouce de long, quand

même ils seroient nourris sur les collines des Ryelands (1).

Le fait est que le climat et le sol y font quelque chose, et que la race y fait beaucoup; car, bien que les différentes races de moutons propagées aujourd'hui puissent être le même animal originairement, dont ces races ne sont que ce que les naturalistes nomment variétés (2), produites par l'influence du climat, du sol, le hazard ou l'art, dirigé par la raison ou l'usage pendant une succession de siècles; et quoique les trois premiers puissent à la longue produire une grande altération dans les diverses variétés, cependant jamais ils ne pourroient, par les lois générales du hazard, changer complettement les deux races que j'ai citées, ensorte que l'une devienne l'autre. Même, avec le secours de

(1) Lorsque je parle des collines des Ryelands dont les limites ne sont pas bien déterminées, j'entends toute situation et tout sol élevé, léger, sec et chaud.

(2) Je conviens que je parle plutôt ici le langage des naturalistes, que je n'exprime le résultat de ma propre expérience. En effet, soit que dans le règne animal les variétés soient accidentelles ou artificielles, ou que la nature ait originairement produit ces subdivisions des espèces, cela seroit aujourd'hui très-difficile à déterminer pour les animaux domestiques, et d'ailleurs cela est étranger à mon sujet.

l'art, il faudroit plusieurs siècles pour effectuer ce changement.

Ce seroit donc une très-grande imprudence que d'entreprendre de changer matériellement nos races actuelles de moutons.

Le tems et l'industrie de nos ancêtres nous ont enrichi de différentes races, dont quelques-unes sont adaptées, sinon parfaitement, au moins à un très-grand degré, aux sols sur lesquels ils se nourrissent, et aux besoins que nous en avons; et tout ce que nous ayons à faire, est de choisir celles qui sont les plus propres aux besoins, aux sols et aux climats de cette île; et ensuite de completter l'amélioration de ces races choisies, dont les différences générales ont été données.

Dans la pratique, le principe qui doit diriger chaque individu qui veut travailler à l'amélioration de cette espèce d'animaux, est évidemment d'adapter sa race à son climat, à son sol et à son système de culture.

Son premier soin doit être de chercher à connoître les races supérieures de cette île, et ensuite il doit examiner si les troupeaux du pays où il est fixé sont convenables sous les rapports que nous venons d'indiquer; s'ils ne le sont pas, il n'a plus qu'à décider la race qui mérite la préférence et à l'introduire chez lui.

Mais si après un mûr examen il trouve, comme cela doit arriver, que la race en possession du pays est, par sa nature générale, la plus convenable à son dessein, son premier soin doit être de connoître les meilleurs troupeaux de cette race, et d'en choisir les individus supérieurs autant que la prudence peut le permettre.

Le premier pas dans cette carrière est le choix des femelles; et en le faisant, il faut être plus attaché à la qualité qu'au nombre.

Ce choix fait, il faut constater leurs imperfections. Le second pas est ensuite de se procurer, si cela est possible, le mâle le plus fait pour corriger ces imperfections; et dans le choix qu'on en fera, il faut avoir plus d'égards aux parens dont il descend et aux troupeaux qu'il a engendrés qu'à toute autre qualité.

Ayant ainsi posé de bons fondemens, le moyen de continuer l'édifice est évidemment d'élever de famille (inandin), en choisissant avec jugement les animaux du produit qui sont supérieurs dans leur race, ayant toujours la perfection en vue.

La perfection dans les moutons devient naturellement ici un sujet de discussion. Sans doute elle varie suivant les animaux qu'on veut perfectionner.

Dans ce qui a rapport à la laine, elle consiste

à être bien adaptée, non à un sol donné et au système d'agriculture seulement, mais peut-être à un climat donné : autrement, si nous pouvons raisonner par analogie, ce seroit se roidir contre la nature, qui est un terrible adversaire.

La toison des animaux fourrés, en général, est plus fournie en hiver qu'en été ; et le poil d'un cheval qu'on tient dehors l'hiver, est plus épais, et paroît plus long que ne seroit celui du même cheval si on le tenoit dans une écurie chaude pendant la même saison. Mais il n'est pas déterminé encore si la toison des moutons est influencée par les mêmes lois que celles des autres animaux fourrés : c'est encore un objet de recherches importantes.

Quant au corps (carcasse) de cet animal, la perfection en a déja été indiquée. Elle varie suivant l'intention, comme, par exemple, si on le considère comme un objet de subsistance sur un sol favorable, ou comme un moyen d'amélioration du sol, et par conséquent de la subsistance même, ou bien uniquement comme article de subsistance, dans une situation froide. Mais pour ces différens buts, quelque différence dans la grandeur et dans la disposition est la seule différence nécessaire pour le corps.

Dans quelque situation que ce soit, la peti-

tesse ou la légèreté des morceaux bas, la fermeté de la chair, la force de la constitution, et l'utilité de la forme, sont toujours nécessaires.

L'utilité de la forme est la seule qualité dont il soit nécessaire de nous occuper ici.

L'imperfection dans la forme des moutons de ce royaume qui est la plus générale, est la petitesse des quartiers de devant : partie qui, dans la race moderne du district intérieur, considérée sous le rapport de l'utilité positive de la forme, est évidemment surchargée ; mais en considérant cette race comme un moyen de corriger les autres variétés à longue laine de cette partie du royaume, on peut dire que ses individus sont actuellement d'une forme très-utile ; et dès qu'ils auront servi à opérer la réforme nécessaire, je suis très-persuadé qu'il sera bien de diminuer la force de l'un des quartiers de devant.

La forme la plus utile d'un mouton pour la boucherie me paroît être celle-ci : les extrémités égales, avec la partie du milieu qui y soit proportionnée de manière que lorsque l'animal est en pleine chair, le corps entier prenne une forme cylindrique, autant que la nature d'un quadrupède peut le permettre ; avec une disposition à porter sa graisse sur le dos et sur les côtés, autant que sa forme le peut admettre,

et prenant lorsqu'il est gras une forme ovale ; avec l'avant bas et court, partant du centre du corps ; le cou, la tête, avec le nez portant en avant et formant un cône : forme qui, suivant moi, est non-seulement la plus utile, mais encore la plus belle pour un mouton.

Le moyen le plus propre pour faire connoître une race supérieure de moutons, et pour la faire adopter, me paroît être celle de disperser ces animaux ; en les envoyant, jeunes encore, dans les districts pour lesquels ils sont calculés ; les faisant voir fréquemment en public, dans les marchés ; les faisant engraisser dans le voisinage du lieu où on les a fait voir ; et lorsqu'ils sont modérément gras, les montrant encore dans le même marché, les faisant tuer dans le même lieu, montrant leur viande dans les boucheries le jour de marché suivant, non gras à soulever l'estomac, mais assez pour exciter l'appétit, et faire remarquer le peu de tems qu'il a fallu pour les mettre en bon état : enfin il est prudent d'en envoyer des morceaux choisis aux personnes qui ont de l'influence dans le canton, non pas comme si on vouloit les convaincre par force, mais seulement pour les mettre à même de juger avec connoissance de cause.

Si après avoir employé ce moyen avec le froid et la constance nécessaires on ne peut réussir à

faire admettre une nouvelle race, c'est que probablement elle n'est pas bonne à être propagée.

Le bétail est nécessaire dans toutes les situations et sur tous les sols, excepté les montagnes et les marais, sous les trois rapports de :

Troupeaux pour les laiteries.
Animaux de trait pour le labourage.
Troupeaux à engraisser pour la boucherie.

Il pourroit paroître bon, avant que d'aller plus avant, que je prouvasse combien il seroit nécessaire et utile d'employer les bœufs au labourage, et à tout ce qui a rapport à la culture, dans l'état actuel de l'agriculture et de la population, ainsi que des usages de ce pays.

En considérant le petit nombre de bœufs qu'on fait travailler, si on le compare à celui des chevaux qu'on emploie aux mêmes usages, il paroît évident que ces animaux ne sont pas absolument nécessaires, sous ce rapport, dans l'état actuel des choses. Il est probable qu'il n'y a pas plus d'un sixième des travaux de la culture de toute l'Angleterre qui soit fait par des bœufs.

Mais quoique les animaux de trait soient des objets d'un grand intérêt pour l'agriculture, ce

n'est pas ici le lieu de traiter ce sujet dans toute son étendue. J'en ai déja parlé à plusieurs reprises , et j'aurai sans doute quelqu'occasion dans la suite de le discuter à fond.

Tout ce que je crois donc devoir présenter ici pour le moment, est la comparaison des effets résultans de l'emploi des chevaux et des bœufs, comme animaux de trait pour l'agriculture.

Ce royaume contient (à-peu-près, ou au moins assez pour notre objet), 300 milles carrés de surface cultivée.

Supposant que les travaux de l'agriculture soient faits par des chevaux seulement, et supposant vingt chevaux par mille carré, ou environ trois chevaux par chaque cent acres, le nombre de ces animaux employés à l'agriculture seroit de 600,000 : et si on en retranche un sixième pour le nombre des bœufs que nous supposons y être également employés, celui des chevaux qu'on y occupe, seroit alors de 500,000.

Admettant encore que chaque cheval travaille dix ans, le nombre des chevaux de ferme qui périssent annuellement, est de 50,000 dans ce royaume seulement. Chacun de ces animaux a besoin d'être entretenu pendant quatre ans avant de pouvoir être employé sans autre mé-

nagement que celui d'usage (1); et il ne rend pas, en échange de sa consommation, le moindre article propre à la nourriture, au vêtement, ou au commerce (2). De là il est évident que la communauté perd annuellement, par l'emploi des chevaux dans l'agriculture, le nombre de 200,000 années d'entretien d'un jeune cheval, qui, à l'estimation très-basse de cinq liv. par an, fait un million sterl. de perte.

Supposons au contraire que tout ce travail soit fait uniquement par des bœufs, et admettons que ces bœufs puissent être engraissés, avec la même nourriture qui est nécessaire à un cheval fait, en plein travail; et qu'au lieu de 50,000 chevaux qui meurent, 50,000 bœufs de 728 liv. pesant seulement soient tués à la boucherie annuellement : il est évident qu'il y auroit de plus dans les marchés une quantité de viande de bœuf, presqu'égale à celle que la métropole

(1) Il est vrai qu'on commence à faire travailler les chevaux à trois, et même quelquefois à deux ans ; mais on les ménage tant pour la nourriture que pour l'ouvrage, ou au moins on doit le faire, jusqu'à six ans ; ensorte que la dépense de les élever jusqu'à ce qu'on puisse les faire travailler franchement, peut être comptée jusqu'à quatre ans comme terme moyen.

(2) Même sa peau vaut à peine le travail de la lui enlever pour des objets économiques.

consomme, ou, en d'autres termes, que 100,000 habitans de plus pourroient recevoir chaque jour une livre de viande, et cela sans qu'il y ait un brin d'herbe de plus de consommé.

Je suis loin d'espérer que le bœuf puisse devenir, en un court espace de tems, l'unique animal de trait en agriculture ; je ne veux même pas disputer pour savoir si dans les circonstances où se trouve cette île il seroit convenable qu'il le devint : il y a certaines situations où l'on doit se servir de chevaux par préférence. Mais je sais que le bœuf bien gouverné, et gardé jusqu'à un certain âge, peut suffire à tous les travaux de la culture, dans le plus grand nombre, sinon dans toute situation : et je suis certain qu'on pourroit en employer un beaucoup plus grand nombre qu'on ne le fait aujourd'hui, non-seulement au grand avantage de la communauté, mais de tous les fermiers mêmes.

Si des 50,000 bêtes perdues annuellement pour la communauté, on pouvoit en épargner un seul millier ; cette économie vaudroit la peine d'y penser.

Rempli de ces idées, je reviens à mon sujet général : et je dis que sur tous les sols, et dans toutes les situations, le lait est un objet nécessaire à la vie.

Sur tous les sols et dans toutes les situations, la viande est un article important de la nourriture humaine.

Sur tous les sols et dans toutes les situations (1), les montagnes et les marais exceptés, les animaux de trait sont nécessaires.

Ainsi l'utilité qu'on peut tirer du bétail est la même dans toutes les situations susceptibles de culture.

Les qualités nécessaires à cela forment un objet de recherche intéressant.

Le trait exige une pureté dans les membres, une profondeur de corps, une constitution qui disposent l'animal à croître et à se fortifier, et une tête débarrassée de cornes (2).

Le lait de même : la profondeur du corps est

---

(1) Le fumier, le cuir et le suif sont encore des productions inséparables du bétail. La qualité du fumier peut dépendre, ainsi qu'il a été dit, de celle de la nourriture; mais la qualité du cuir, objet très-nécessaire à la société, et la quantité du suif qui ne l'est pas moins, dépendent tout-à-fait de la race, et certainement ne doivent pas être perdues de vue dans l'amélioration du bétail.

(2) Dans les premiers âges de la société, la corne étoit regardée comme une matière nécessaire; aujourd'hui elle est peu en usage : même les postillons à la longue l'ont remplacée par de l'étain.

nécessaire ; et les cornes non-seulement inutiles, mais encore dangereuses (1).

La viande de même, à l'exception du corps : et il n'est pas encore décidé que, dans l'état actuel de la société, dans cette île, la légèreté des quartiers de devant soit ou ne soit pas à préférer (2).

---

(1) Les cornes du bétail sont dangereuses, non-seulement pour les chevaux et tous les autres animaux domestiques, mais au bétail même, sur-tout aux vaches qui portent. Je suis sûr qu'elles sont cause de beaucoup d'avortemens.

(2) L'idée mise en avant par ceux qui ont récemment travaillé à perfectionner le bétail, est qu'un engraisseur doit tâcher, autant qu'il est possible, de faire produire à son foin, ses turneps ou autres matériaux de l'engrais, quels qu'ils soient, de bons premiers morceaux, tels que la culotte, les côtes, et les longes qui valent quatre et six pences la livre, plutôt que des omoplates et des collets qui ne valent peut-être que moitié.

Cependant ils tiennent pour le mouton un langage bien différent ; dans ces animaux les gigots, les premiers morceaux du mouton, doivent le céder aux épaules et à la poitrine, qui est la nourriture du pauvre.

Le fait est que ces raisons ont été imaginées assez habilement pour servir d'appui aux nouvelles races de bétail et de mouton du Leicestershire, et qu'elles ne sont pas fondées sur de véritables principes d'utilité, soit pour l'engraisseur ou pour le consommateur, vu qu'évidemment elles se contrarient mutuellement.

Je crois qu'on peut conclure de tout cela que tout le bétail devroit avoir les mêmes qualités:

---

Tant que les premiers morceaux seront les plus recherchés dans les marchés, et qu'il y aura abondance de bas morceaux pour le pauvre, il convient mieux à l'engraisseur, soit de bétail ou de mouton, de chercher à produire des premiers morceaux; il tirera par ce moyen un meilleur parti de ses matériaux.

Mais supposons que le bétail et les moutons soient parvenus à une forme et à un état de chair, tel qu'il en résulte une augmentation de premiers morceaux en nombre et en qualité, et que les bas morceaux, la nourriture du pauvre, diminuassent en proportion, il me paroît que ni l'engraisseur, ni la communauté ne gagneroient à ce changement; car le prix d'une denrée au marché étant en raison des demandes, celui des bons morceaux, seroit diminué en proportion de ce que la qualité en seroit augmentée; et comme celle des bas morceaux seroit diminuée, leur prix sans doute augmenteroit, ensorte que l'effet de cette amélioration seroit de diminuer la dépense de l'opulence et d'augmenter celle du pauvre.

La proportion des os et des autres parties, telles que la tête, la panse, les pieds, etc., ne peut être trop diminuée, pourvu toutefois que la constitution de l'animal ne puisse en souffrir. Mais jusqu'à ce que les biens soient devenus égaux, on auroit tort de chercher à mettre, quand même cela seroit possible, le prix de toutes les parties de la viande au même niveau.

Loin de cela, au moins c'est mon opinion, sous les rapports généraux sous lesquels nous considérons le bétail et les moutons, conserver la force des quartiers de

l'unique différence possible qui soit nécessaire, est celle de la taille ; et sur cela le sol et le climat peuvent avoir une grande influence.

Dans une situation élevée et un sol léger, la même race de bétail, qui, dans un climat plus favorable, et sur un sol plus profond, seroit robuste et de grande taille, deviendroit comparativement plus légère et plus active. Mais, soit que nous considérions le bétail comme animaux de trait, de laiterie ou d'engrais, ce changement seroit très-desirable.

Mon intention n'est pas d'engager les éleveurs à n'adopter qu'une race universelle de bétail ; mais uniquement de prouver qu'il n'y auroit aucun inconvénient pour la société, que les différentes races de ce royaume fussent réduites à une seule. Je ne pense pas non plus que si ce changement étoit effectué, il puisse préjudicier en aucune manière aux particuliers.

Cependant nous avons actuellement plusieurs très-bonnes races de bétail dans cette île : et je suis très-persuadé qu'il seroit plus utile aux districts dans lesquels elles sont établies, de les per-

---

devant, ou même l'augmenter où elle manque actuellement, de manière à lui donner de la force pour le trait, ne feroit de tort ni à l'agriculture, ni à la communauté en général : en voilà assez ici sur cet objet.

fectionner que de chercher à en introduire de nouvelles.

Néanmoins il y a dans certains districts de l'île, des races incapables d'être perfectionnées dans un espace de tems modéré, au point de remplir convenablement les trois buts principaux auxquels le bétail peut servir.

Il est donc nécessaire d'y introduire une nouvelle race; et il convient également aux propriétaires et aux fermiers, de choisir la plus parfaite que cette île possède, ou d'élever une nouvelle variété plus parfaite encore.

C'est une chose de la première importance pour l'agriculture, que de déterminer les perfections à rechercher dans le bétail, sous les trois rapports dont j'ai parlé; mais ce sujet n'ayant peut-être jamais été discuté, personne aujourd'hui n'est en état de prononcer : c'est cependant un objet auquel j'ai donné une attention vraiment particulière; ainsi je vais exposer ce que je considère actuellement comme les qualités les plus desirables dans le bétail, sous ces trois rapports. Cette esquisse peut au moins jetter quelque lumière sur cet important sujet, et peut être utile à ceux qui auront occasion d'y penser dans la pratique.

La tête petite et fine, pour diminuer la quantité des rebuts (offal), et pour donner à l'ani-

mal une disposition vive ; sans cornes, comme plus convenable pour le trait et pour la sûreté générale ; avec des nazeaux ouverts pour respirer facilement pendant le travail ; l'œil brillant et paisible, pour donner la promptitude et la docilité nécessaire dans la même intention.

Le cou mince et pur, pour donner de la légèreté à l'avant, autant que pour diminuer le collet : plus serré, il convient mieux au travail de l'animal et lui donne de la facilité (1).

Le corps grand, le coffre profond et la poitrine large, avec les côtes écartées en dehors près de l'épine ; pour donner de la force à la forme et à la constitution, les intestins y sont plus à l'aise ; il en résulte de la liberté et de l'activité, et en même tems une grande beauté à la forme.

Les épaules doivent être longues en os, et arrondies dans les parties inférieures, afin que le collier s'y appuie avec facilité ; mais elles doi-

(1) Le collet (shift) est un point auquel l'engraisseur ne renonceroit pas facilement. Je desire que l'épaule, comme toute autre partie, soit moëlleuse dans l'animal en chair, et bien couverte dans l'état de graisse. Mais ces gros bourlets de graisse qui, dans quelques animaux de certaines races, se forment entre les épaules et le cou, deviennent, lorsque l'animal est bien en chair, une incommodité dans le bœuf de trait.

vent être larges pour que l'animal ait de la force; elles doivent être musculeuses pour la force du tirage, et aussi pour produire le point principal de l'engrais du bétail.

Le dos; dans toute son étendue, large et de niveau, comme étant pour ainsi dire le réceptacle de la meilleure viande. L'épine doit être droite depuis le garrot jusqu'à la queue pour plaire à l'œil; elle contribue peut-être aussi à donner à l'ensemble une meilleure proportion dans l'arrangement des parties.

Les quartiers doivent être allongés et partir de haut, larges à la croupe, pour donner plus d'étendue aux premiers morceaux et de symétrie à la forme.

Les cuisses minces et étroites autour de l'os rond, pour la conservation des vaches, plus d'activité à leur produit, et peut-être pour d'autres raisons encore.

La mamelle large lorsqu'elle est pleine, mais lâche et mince lorsqu'elle est vide, afin qu'elle puisse contenir une plus grande quantité de lait; de larges veines lactées pour la remplir, et de longs trayons élastiques pour la traire plus facilement.

Les jambes au-dessous du genou et du jarret, droites et de longueur moyenne; leurs os en général légers et peu couverts, pour diminuer

les rebuts, mais avec les jointures et les nerfs d'une grosseur modérée, pour donner de la force et de l'activité.

La chair moëlleuse dans son état de chair, et ferme lorsque l'animal est gras ; c'est, ce me semble, le meilleur signe de la bonne viande : le dos et les côtés couverts, dans l'un et l'autre état, aussi également que le corps de ces animaux peut l'être, afin que la chair et la graisse s'y distribuent plus également, avec une quantité proportionnelle de la dernière en dedans, afin que l'œil soit satisfait en même tems que le goût peut l'être par celle qui est en dehors de la chair, et peut-être aussi pour diminuer l'introduction du suif étranger, qui en apparence est énorme et désordonnée.

La peau douce et moëlleuse, et d'une épaisseur moyenne; ce qui à tout prendre, paroît être le mieux : quoique l'épaisseur convenable de la peau soit peut-être de toutes les propriétés appartenantes au bétail celle qui est la moins connue. Eleveurs, fermiers de laiterie, engraisseurs, tous diffèrent dans leur opinion sur ce point ; peut-être le tanneur et le marchand de cuir n'ont-ils pas encore été consultés.

La couleur. Aucune qui puisse être réunie aux qualités que je viens d'exposer; cette dernière n'ayant que peu ou point d'importance. Si

j'avois le choix, je préférerois le blanc, ou approchant.

La constitution exempte de maladies héréditaires, mais ce qui doit lui venir par hérédité, c'est la propriété courageuse, soit qu'on entende par ce mot la faculté supérieure de supporter le mauvais tems, la faim ou un travail dur; de donner beaucoup de lait étant bien nourrie, et d'engraisser jeune et en peu de tems.

Il y a dans cette île plusieurs races de bétail qui approchent assez de cette description, pour qu'avec de l'attention et de la persévérance, on puisse au bout d'un tems assez limité, les approcher assez de la perfection, excepté en ce qui a rapport aux cornes.

Telles sont les races des comtés d'Hereford, de Glocester et de la partie méridionale du pays de Galles, à moyennes cornes; celles à courtes et à moyennes cornes, du comté d'Yorck; du Sussex, aussi à moyennes cornes; et du Devonshire et du Sommersetshire, dont les cornes quoique moyennes sont un peu plus alongées que les autres.

Pour le joug, manière à laquelle les espèces que je viens de citer, sont encore le plus généralement employées, les cornes sont jusqu'à un certain point nécessaires.

Mais pour le harnois, qui est la manière qu'on commence à adopter dans tout le royaume, et qui est la seule qui convienne aux animaux employés à l'agriculture, même les cornes moyennes sont très-défavorables et dangereuses. (Je parle d'après une expérience suffisante, et c'est certainement le motif le plus réel qui ait empêché le bétail d'être employé généralement comme animaux de trait en agriculture.

Par-tout où les grandes cornes prévalent, c'est-à-dire, dans une très-grande partie des meilleures terres de cette île, on peut dire qu'elles rendent les animaux incapables d'être employés pour le trait; et si l'on ne peut découvrir d'expédient pour prévenir, ou pour arrêter leur croissance, il est nécessaire incontestablement, à la perfection de l'agriculture anglaise, d'extirper la race de bétail à longues cornes.

Lorsqu'il conviendra de changer, soit cette race, soit toute autre race imparfaite, la prudence prescrit d'introduire à sa place, celle qui est la plus parfaite, et naturellement d'après mon idée une race sans cornes semblable à la description que j'ai faite plus haut.

Les cornes, il est vrai, sont naturelles au bétail : dans l'état de nature elles paroissent son

unique défense; mais dans un état cultivé elles lui sont aussi inutiles qu'elles peuvent l'être au cheval; et qui, dans deux espèces de chevaux, l'une avec des cornes, et l'autre libre de cet embarras, iroit choisir l'espèce encornée? Quel est le fermier qui, avec un peu de bon sens, voudroit employer un cheval avec de longues cornes, lourdes, et de près de trois pieds et plus, qui lui tomberont plus bas que la bouche, de manière à l'écarter du ratelier ou de la mangeoire? Tandis qu'au même prix, il pourroit en avoir qui seroient libres de ce fardeau.

Les cornes sont également naturelles aux moutons; cependant quoiqu'elles ne puissent nuire bien décidément dans l'état cultivé, nos ancêtres ont jugé devoir préférer des races, qui en sont privées: et il ne paroît pas que ce changement ait produit aucun inconvénient.

Qu'il soit possible de produire des bœufs ou des vaches sans cornes, c'est ce qui est hors de toute espèce de doute. Il y a déja dans cette île, trois ou quatre races de bétail sans cornes; ou plutôt des races de bétail, qui produisent beaucoup d'individus sans cornes, et en faisant un choix avec le jugement convenable, il est certain qu'on pourroit produire une race qui en seroit exempte.

Ces races sont l'ancienne à courtes cornes du

comté d'Yorck ; celle de Suffolck ; une race du comté de Nottingham, propagée sur-tout par feu sir Charles Sedley, et qui est probablement une variété de celle d'Yorck ; et toutes les races d'Ecosse, qui je crois produisent fréquemment des individus sans cornes. On en amène du Galloway qui n'en ont presque point, et dont plusieurs sont d'une très-belle taille.

Il y a des individus dans la race d'Yorck qui sont presque parfaits, et qui conviendroient bien dans les districts de terres fortes et moyennes ; sur-tout pour le trait et pour la laiterie : sous le rapport de l'engrais, leur chair pourroit exiger quelqu'amélioration (1).

Pour les terres légères, il peut y avoir dans la race de Suffolck des individus assez parfaits dans leur état actuel, pour au moins servir de base. Elle a été récemment introduite comme dans le Norfolck pour le trait, et je puis assurer d'après des autorités suffisantes qu'elle y a un grand succès

J'ai mûri mes idées sur ce sujet avec d'autant plus de sollicitude, que mon opinion est

(1) On voit des animaux de la race de Galloway, qui ne pêchent pas du côté de la viande. Je n'ai pas eu assez d'occasions d'examiner celle de Nottingham pour parler de ses qualités. Mais on sait que celle de la race de Suffolck est très-bonne.

que si l'agriculture peut être suivie avec la même ardeur, qu'elle l'est actuellement, et avec les mêmes principes, une race de bétail répondant sinon exactement, au moins jusqu'à un certain point à ma description, finira par s'établir dans la plus grande partie du royaume, sinon dans toute son étendue. Je suis également d'opinion que par-tout où un changement subit est nécessaire, il ne faut pas laisser passer une saison pour opérer une amélioration qui promet autant d'avantage à l'agriculture et à la communauté en général.

Dans ce pays, où les hommes en possession d'influer sur les opinions ont déja commencé avec succès à se servir du bétail pour les travaux de la culture ; où les inconvéniens de la race à longues cornes ont été sévèrement éprouvés ; et où l'éducation du bétail est montée à un si haut degré ; le génie et le courage ont un beau champ ; et il est inutile de répéter aux éleveurs de ce district, que celui qui se livrera le premier à cette entreprise, avec le jugement et la prudence nécessaires, a les plus belles espérances de faire une spéculation fructueuse.

Il paroît peu nécessaire de détailler les moyens de produire ce changement utile et indispensable, même. Le premier pas, soit pour produire une nouvelle race, soit pour perfectionner une race

existante, mais négligée, est de choisir d'abord des femelles, et après avoir bien observé et constaté leurs défauts, de tâcher de les corriger au moyen d'un mâle choisi sous ces rapports; continuant à élever dans les mêmes principes et choisissant toujours avec le même jugement et la même circonspection.

Les moyens de propager et d'étendre une race supérieure de bétail, paroissent être de faire voir les bœufs dans leurs harnois, et les vaches dans la plénitude de leur lait, et tous deux lorsqu'ils sont gras. On réussira de cette manière par-tout où l'on saisira le moment favorable de les introduire; on pourra aussi faire couvrir par les taureaux de la nouvelle race, à tant par fois, comme cela se pratique pour les étalons.

Les avantages qu'on doit attendre d'une amélioration générale des différentes espèces d'animaux domestiques, dans le royaume, doivent être examinés sous un triple rapport, par ce qui doit en résulter.

Pour ceux qui l'entreprendront;

Pour le district;

Pour la communauté.

L'avantage est certain pour ceux qui l'entreprendront, s'ils opèrent avec prudence, et d'après de bons principes. Les hazards ordi-

naires qu'on court en élevant, seroient un peu augmentés en commençant, par le surcroît de l'achat des premiers animaux ; mais n'en est-il pas de même lorsqu'on achète des chevaux précieux pour en former une race, ou même lorsqu'on achète des bœufs pour les engraisser.

Indépendamment des exemples qu'offre le district de l'intérieur, on pourroit en trouver dans tous les autres, pour prouver les avantages que recueillent les particuliers qui se livrent à l'amélioration des animaux domestiques : un seul mâle acheté peut-être par hazard, a produit les plus grands avantages, en augmentant la valeur du troupeau de l'acquéreur, et de suite, en lui attirant d'immenses profits (1).

La vérité est, quoiqu'en général il paroisse qu'on n'y fasse pas une attention suffisante, que dans un état de propriété, la possession de chacun est limitée : chaque propriétaire

(1) Ce district en offre un exemple. M. Laking, d'Hallend, près des bords de l'Anker, doit la race supérieure de son bétail à un taureau acheté accidentellement à un prix extraordinaire alors, et qu'il reconnoît avoir été cependant un très-bon marché, en raison des avantages qu'il en a recueillis. Le bœuf célèbre qu'on montroit à Londres par curiosité, il y a quelques années, venoit d'une vache de sa race et d'un taureau de M. Bakewell.

occupe tant d'acres, et rien de plus : conséquemment dans l'état actuel de l'agriculture, il ne peut produire qu'une certaine quantité de nourriture végétale pour son bétail ; ou dans d'autres termes, sa ferme, dans le système actuel, ne produit qu'une certaine quantité d'herbage : et c'est sans doute une chose importante pour lui, que cet herbage soit utilement employé, plutôt que de l'être mal; qu'il lui produise une rentrée avantageuse plutôt que d'être mal vendu.

Chacun sent très-bien l'avantage qu'il y a à vendre son froment 6 shellings au lieu de 4. Eh bien ! il doit résulter des avantages proportionnels semblables, ou même plus grands encore, de faire consommer son herbage, par une race de bétail supérieure, plutôt que par une moins bonne.

Cet avantage seul me paroît un motif suffisant pour chercher à améliorer son bétail : mais lorsqu'on y ajoute celui de propager une race supérieure ; de bénéficier par le loyer des mâles ; et peut-être de vendre des femelles inférieures à de plus hauts prix, l'incitation devient plus forte encore : et il ne faut jamais perdre de vue qu'en pareil cas celui qui commence le premier, a pour lui le plus grand nombre des chances résultantes de cette amélioration.

Si la racine est bien choisie et les branches bien dirigées, il ne faut que de la persévérance à celui qui tentera l'entreprise, pour en recueillir l'honneur et le profit (1).

Les avantages résultans pour le district où cette amélioration est opérée, sont évidens par ce qui est arrivé dans celui des comtés intérieurs. J'ai parlé des sommes que cela y attire tous les ans, et on peut ajouter à cet avantage celui de profiter le premier de l'objet principal, de l'amélioration même.

Le comté d'Yorck aussi, offre des exemples de ces avantages. L'introduction d'un seul étalon, a valu peut-être plusieurs milliers de livres à la vallée de Pickering; qu'elle n'auroit pas

(1) Le district de l'intérieur peut fournir des leçons à ceux qui se livreront à cette amélioration. M. Webster, tenté par de très-hauts prix qu'on lui proposoit, a vendu ses animaux de première qualité, et a perdu sa race. M. Bakewell, M. Princep et M. Fowler, en conservant leurs plus beaux animaux entre leurs mains, ont respectivement perfectionné les leurs.

Les districts mêmes se sont laissé influencer par de semblables principes. Le West-Moreland, en vendant tout pour de l'argent, a perdu cette race que le Leicestershire, en payant bien un objet utile, a élevée aussi haut peut-être qu'il soit possible de porter la perfection. Il est bien à craindre que Craven, par le même défaut de conduite que le West-Moreland, ne perde au même jeu.

obtenus sans cela : et l'amélioration du bétail de cette vallée, a été évaluée à plusieurs shellings par acre, des terres qu'elle contient.

Telle sera toujours pour la suite le résultat des améliorations; et les propriétaires des terres ont le plus grand intérêt à favoriser par tous les moyens que la prudence leur permet, l'amélioration du bétail, dans les districts où leurs terres sont situées.

On sait que dans le Yorckshire, il y a des expositions publiques de taureaux, non pour vendre ou pour louer; mais pour distribuer un prix à celui qui produit le plus beau de ces animaux.

Ces récompenses sont très-louables en elles-mêmes; mais le prix ne devroit pas être adjugé à celui qui produit, mais à celui qui a élevé le meilleur animal. Dans le premier cas, on peut acheter ce prix; mais dans le second, on a réellement le mérite de l'obtenir.

Un autre exemple bien louable, que j'ai rencontré dans le même pays, c'est un gentilhomme qui tient un taureau d'une race supérieure, pour l'usage de ses fermiers; exemple qui devroit être imité par tous ceux qui ont leurs terres autour de leur résidence. Car quoique dans ce cas, ce soient les fermiers qui ont l'avantage résultant de l'amélioration, les avantages éventuels restent aux propriétaires des fermes.

Ceux que la communauté doit attendre d'une amélioration générale, de toutes les espèces d'animaux qui fournissent à la nourriture des hommes, sont évidemment une plus grande abondance. Car cette île étant limitée en étendue, la quantité de produits végétaux l'est également; et plus on peut en nourrir d'animaux utiles, après que la quantité que les hommes en consomment eux-mêmes est prélevée, et plus ces animaux deviendront abondans. Conséquemment, un plus grand nombre d'habitans pourront en être nourris, et on pourra même en faire un objet de commerce, avec celles des nations voisines qui pourront en avoir besoin.

---

# CHAPITRE VI,

CONTENANT

LES LAPINS, LA VOLAILLE ET LES ABEILLES

DES COMTÉS

DE NORFOLCK, D'YORCK,

AINSI QUE DES

WOLDS ET DES COTSWOLDS.

## LAPINS

## DU COMTÉ D'YORCK.

Il y a peu de lapins de garenne dans la vallée de Pickering. On n'en voit guère que dans la partie qui lui sert de borne du côté du nord. A Dalby, il y a deux garennes assez grandes, et on en fait une actuellement à Lockton. On pourroit encore en établir sur les hauteurs où elles seroient situées avantageusement. Mais en général, les propriétés sont trop entremêlées dans

ce canton, pour comporter de pareils établissemens, qui d'ailleurs seroient si bien adaptés à la nature de ces terres élevées.

Dans les situations, aussi bien que les sols qui conviennent aux lapins de garenne, et où il y a assez d'espace dépendant d'une seule propriété, il y a de fortes raisons pour y tenir des lapins, qui peuvent être d'un bon produit.

La peau d'un bœuf, de certaines races surtout, ne vaut guère que le vingtième de la valeur totale de l'animal. Celle d'un mouton, au moment où elle est chargée de la totalité de sa toison, vaut le sixième ou le dixième de l'animal entier ; mais celle d'un lapin vaut le double de sa viande. Ainsi, en supposant que le lapin consomme une quantité de nourriture en raison de son corps, ce seroit d'après les principes que nous avons développés, un animal très-utile, et qui vaudroit trois fois plus que le bétail et les moutons.

Je citerai des preuves de pratiques à l'appui de cette théorie. Une des garennes de ce canton contient dix-huit cents acres de superficie ; la majeure partie est couverte d'une terre noire de bruyère ; une autre partie est un gravier mort et stérile ; il s'y trouve de loin en loin, quelques parties de terre grasse et un peu calcaire. Si l'on vouloit les cultiver à la manière ordinaire,

on n'en tireroit peut-être pas un shelling par acre ; néanmoins ces dix-huit cents acres, loués en garenne, rapportent 300 liv. st. par an.

Je ne prétends pas dire que la garenne dont je parle vaille réellement 300 liv. st. par an, ni affirmer qu'elle ne rapporteroit pas un shelling par acre, entre les mains d'un bon cultivateur. En supposant qu'elle ne valût que 250 liv. st., comme garenne, et qu'en corps de ferme, elle pût rendre deux shellings par acre, cela suffiroit pour prouver l'avantage et le profit d'un semblable établissement dans un terrein qui lui convient. Comme j'aurai occasion, en parlant de la culture des Wolds, de m'étendre plus longuement sur cet article, il est inutile de m'y arrêter plus longtems ici.

## LAPINS DES WOLDS.

Les garennes sont en grand nombre sur les Wolds, et la plupart sont d'une grande étendue. Celle de Coldham est, je pense, la plus vaste qu'il y ait sur ces montagnes; et suivant toute apparence, c'est la plus considérable et la plus importante du royaume. La ferme de Coldham contient environ dix-neuf cents acres; et on peut dire qu'elle est toute en garenne. Ce n'est pas cependant qu'il n'y ait uniquement que des

lapins ; car on y tient aussi un troupeau de huit cents moutons, sur-tout du côté de la garenne qui est éloigné des terriers.

Il me paroît que c'est une pratique particulière aux Wolds (1), où l'on emploie en garenne un sol meilleur, qu'on ne fait peut-être dans aucune autre partie du royaume. La garenne de Coldham est sur un sol dont une grande partie vaut de 10 à 12 sh. de revenu, et même quelques parties, 15 à 16 sh. (2). Lorsque ces meilleures parties deviennent mousseuses, on les enclot d'une clôture en terre; on enlève le gazon et on le brûle : ensuite, on laboure pour les cultiver. Lorsque ces terres ont donné une suite de récoltes en grain, en turneps, etc., on les sème en herbe, et on les rend de nouveau aux moutons et aux lapins.

En 1783, il y avoit à-peu-près deux cents acres de cette ferme en labour, indépendamment de quelques pâtures à moutons, qui étoient hors de l'enceinte de la garenne. Ainsi, cette garenne contenoit alors de quinze à seize cents

(1) Du Yorckshire et du Lincolnshire dont les collines contiennent beaucoup de garennes de lapins : (*Wold* est un mot anglais qui désigne des collines dans des cas particuliers).

(2) Mais la froïdure de la situation fait qu'elle vaut peu de chose plus que la moitié de ce taux.

acres. Attenant à Coldham, il y a encore deux autres garennes considérables, ce qui fait trois à quatre mille acres d'assez bonnes terres, contigues, et abandonnées principalement aux lapins; ce qui peut-être ne se rencontre nulle part ailleurs.

Pour donner une idée générale de la conduite des garennes des Wolds, il est nécessaire de diviser mon sujet de la manière suivante :

1°. Le sol.
2°. Les terriers.
3°. Les clôtures.
4°. Les espèces.
5°. Chasse.
6°. Marchés.

I. *Le sol.* Il y a un inconvénient à peupler de lapins un sol riche : une abondance d'herbe après une saison sèche, leur donne la dissenterie, et cette maladie en emporte beaucoup.

II. *Les terriers.* Dans les hautes parties des Wolds, les terriers sont généralement sur le côté de la colline. A Coldham, ils sont principalement dans une vallée profonde, dont les bords sont escarpés, ce qui donne aux lapins une grande facilité de terrer. Le sol y est de huit à dix pouces d'épaisseur; au-dessous, il y a quelques pouces de pierraille crayeuse, étendue sur

une masse de roc de même nature. Les terriers sont dans le subsol, entre le sol et le roc, et sur-tout vers le haut de la colline (1).

Mais à Driffieldgreets, près de Driffield, où il y a deux grandes garennes, la surface est absolument en plaine; néanmoins les garennes sont bien garnies et de bon produit, preuve qu'une plaine peut quelquefois être employée utilement à nourrir des lapins. Le sol, dans ce dernier lieu, est une terre grasse, graveleuse, sablonneuse et légère.

Lorsqu'on veut établir une garenne, quelle que soit sa situation, sur une hauteur ou dans une plaine, il faut y pratiquer des terriers artificiels, autant pour les familiariser avec cette nouvelle demeure, que pour les défendre de leurs ennemis, en attendant qu'ils aient pu en creuser eux-mêmes. En faisant ces terriers artificiels, on a je crois imaginé une perfection inconnue jusqu'alors; on les perce avec une tarière d'un diamètre suffisant, pour faire de prime abord un terrier de la largeur convenable. Dans une garenne en plaine, ces tarières peuvent être de tems en tems fort utiles.

III. *Clôtures*. Les clôtures ordinaires pour les

(1) Des milliers de corneilles font leurs nids dans ces terriers, ce qui chagrine beaucoup les lapins.

garennes des Wolds, sont des murs de terre, couverts en genets, ou en joncs marins, ou bien même en chaume (1). Celles des environs de Driffield sont encloses de palissades, clôtures dispendieuses, tant pour leur construction que pour leur entretien. Un ruisseau, quelle que soit sa profondeur, est une clôture insuffisante pour des lapins : un côté de la garenne de Driffield-greets, est bordé par un ruisseau ; mais il est néanmoins revêtu encore d'une palissade. Lorsque les lapins peuvent la percer, ils ont bientôt franchi le ruisseau à la nage.

IV. *Espèces*. Le lapin gris commun, sans doute, celui qui est naturel à cette île, le lapin sauvage étoit l'unique espèce. Aujourd'hui, le lapin à poil argenté est recherché, et a été introduit dans beaucoup de garennes depuis quelques années. Le poil des lapins gris se coupe et se sépare de la peau, pour l'employer à la fabrication des chapeaux ; au lieu que celui des lapins argentés, est passé comme fourrure, qui, dit-on, s'exporte dans les Indes-Orientales, pour la plus grande partie. La couleur est un fond noir, sur lequel sont parsemés (très-serrés) des

(1) Les roseaux seroient excellens pour cela. On pourroit les tirer à un prix raisonnable des marais du Holderness ou de ceux qui sont au bas de la vallée d'Yorck.

poils blancs. La peau de cette variété se vend environ 4 sh. la douzaine, de plus que celle de l'espèce commune, motif plus que suffisant pour exciter à les propager (1).

V. *Manière de prendre les lapins.* Les garenniers des Wolds ont trois moyens d'attraper leurs lapins : les filets en parcs (fold nets), les filets à ressort (spring nets), les trapes ou piéges (tipes ou trap).

Les filets en parcs se posent la nuit, à minuit environ, entre les terriers et les lieux où ces animaux pâturent ; les lapins y sont chassés par des chiens, et on les y tient renfermés jusqu'au lendemain matin.

Les filets à ressorts, lorsqu'on s'en sert, se posent, je pense, autour d'une meule de foin, ou quelqu'autre objet, qui engage les lapins à s'y rassembler.

La trape est une invention moderne. Elle consiste dans un grand trou, espèce de citerne, formée dans la terre, et recouverte avec un plancher ou par une grande porte tombante, avec une petite trappe dans le milieu, à laquelle on conduit les lapins par une sorte de canal étroit. Au commencement où l'on se servoit de ce piége,

---

(1) On dit qu'il y a déja quelques garennes du comté de Lincoln garnies de cette variété de lapins.

on le plaçoit près d'une meule de foin, qui étoit alors la principale nourriture des lapins pendant l'hiver ; ou bien en dehors de la clôture, dans un endroit où l'on observe qu'ils ont gratté, à dessein de se faire une ouverture pour s'échapper. Depuis que la culture des turneps a été destinée aussi à ces animaux, comme nourriture d'hiver, la situation de ce piége a été changée.

Comme les turneps qu'on leur destine, se cultivent dans un enclos pratiqué en dedans de la garenne, pendant une nuit ou deux, on laisse le petit canal ouvert, et la trape fermée avec une planche ou une grille triangulaire, afin d'affriander les lapins aux turneps ; dès que cela est fait, on ferme la trape, et l'on en prend le nombre qu'on veut.

En vidant la citerne, on assortit les lapins : ceux qui sont gras, bons à manger sont tués ; ceux qui sont maigres ou pas assez faits, sont remis dans l'enclos, pour achever de s'engraisser aux turneps.

A la fin de la saison, les boucs et les hazes sont assortis de même : on tue les boucs, et l'on remet les hazes dans la garenne. Un mâle, à ce qu'il paroît, est suffisant pour six ou sept femelles ; et plus on les approche de cette proportion, plus on doit attendre une génération nombreuse, attendu que quelque peu naturel que cela

paroisse, les mâles tuent les jeunes, et davantage encore, peut-être, lorsque le nombre proportionnel en est trop grand.

Il faut se servir de ces piéges avec beaucoup de circonspection. Si trop de lapins y sont pris à-la-fois, et que la citerne reste couverte seulement quelques heures, ils sont suffoqués par la grande chaleur qui s'y est concentrée, et cela les endommage. On en a perdu des milliers par cette inadvertance. Il faut donc veiller au piége, et lorsqu'on en a pris un nombre suffisant, fermer le canal ou recouvrir la trape.

On peut se faire quelqu'idée du produit des garennes des Wolds, par le grand nombre qu'on en tue à-la-fois. Très-fréquemment, on en a tué ainsi cinq ou six cents couples en une nuit; et l'on m'a dit que lorsque les deux garennes de Driffield n'en formoient qu'une, il y a eu un exemple de quinze cents couples tués en une seule nuit.

VI. *Marché pour les lapins.* Ce sont Yorck, Hull et les autres villes du voisinage pour les corps (for carcasses): Stanford, Bridge et Malton, pour les peaux, qui sont rasées par les fourreurs de ces lieux, qui débitent le poil qu'ils en tirent dans les manufactures de chapeaux de Londres et de Manchester.

Quelquefois le corps et la peau sont vendus tout ensemble à des revendeurs, ou d'autres marchands en gros. Le prix commun dans la saison, est de 2 sh. le couple. Le prix des corps seuls, dans le voisinage des garennes, est de 8 ou 10 pences le couple.

## LAPINS
### DES
## MONTAGNES DE COTSWOLDS.

Il paroît qu'il y avoit autrefois quelques garennes dans ces montagnes; mais aujourd'hui il y en a fort peu, s'il en reste. La raison qu'on donne de leur destruction, c'est que les lapins étoient sujets à percer leurs enceintes, et à dévaster les cultures.

Une grande quantité de terres dans ces montagnes, me paroissent très-propres aux garennes; et lorsqu'il est possible de les enclorre de murs de moëlons, à un prix modéré, cette objection tombe d'elle-même.

Il me semble que dans certaines situations, on auroit pù économiser beaucoup sur la dépense des clôtures; et le revenu des terres où se trouvent des situations favorables, auroit pu être augmenté, en y établissant des lapins en

garennes. Quelques-unes des communautés qui ne sont pas encore encloses, pourroient profiter de cette espèce de clôture. (Voyez ci-dessus, l'article des lapins du Yorckshire.

## LAPINS

## DU COMTÉ DE NORFOLCK.

Le sol de ce comté, considéré dans sa totalité, pourroit être nommé une terre à lapins; et il est très-probable qu'avant l'établissement du système actuel de culture, une grande partie des terres étoient couvertes de ce gibier.

Aujourd'hui, cependant, on les a confinés fort heureusement pour ce district, sur les dunes stériles de la côte, et dans les bruyères. Un pays plat, très-propre à la charrue, l'est peu pour les garennes. Les lapins, au contraire, se plaisent sur les flancs des collines de sable, qui dans les endroits où les charrues à arracher (turnwrist plow) ne sont pas en usage, sont peu convenables au labour, et très-peu productives, lorsqu'elles sont cultivées.

Dans les terreins de niveau, les lapins ont de la peine à terrer; il faut ramener à la surface toute la terre qu'ils en retirent: d'après cela,

une pièce de terre, tout-à-fait unie, peut difficilement être employée en garenne avec quelque succès, à moins qu'on n'y pratique des inégalités artificielles, qui ne se font qu'avec de la dépense.

Contre le flanc d'une colline escarpée, au contraire, le lapin n'a aucun obstacle à éprouver : la pente lui donne beaucoup de facilité, pour évacuer la terre de son terrier, tout son travail se fait en descendant; et à moins que le sol ne soit réfractaire ou trop rempli de roches pour qu'il puisse y travailler franchement, un pays montueux et rompu peut être mis en garenne avec succès, pourvu qu'on ait à proximité un débouché pour la vente des lapins.

Il y a peut-être très-peu de collines sablonneuses, ou de terre légère, qui ne rapportent davantage en lapins, qu'en quelqu'objet de culture que ce soit.

## NOTE.

Une portion considérable d'une ferme, qui est près de la côte, étant montueuse et d'une assez mauvaise terre, sur-tout le haut et les côtés des collines, qui ont toujours été remplies de lapins, en dépit des efforts qu'on a faits pour les détruire, le fermier demanda l'année dernière la permis-

sion de la convertir en garenne de lapins. La permission fut accordée, et le propriétaire consentit à entrer dans la moitié des frais d'un mur de gazon, pour enclorre cet espace, qui est de quatre-vingt-dix acres.

La clôture est presque terminée, et la garenne a réussi cette année au-delà des espérances : elle est évaluée par celui qui en est le meilleur juge, à 40 liv. st. par an, ce qui fait 9 sh. par acre de produit.

Ces quatre-vingt-dix acres, comme partie d'une ferme, ne valent pas 5 sh. l'acre : au prix actuel de l'orge, ils ne valent pas plus de 4 shellings.

Ainsi, pour 10 liv. st., on a produit une amélioration de 20 liv. st. par an ; car le fermier est trop intéressé à entretenir la clôture, pour qu'elle ne soit pas toujours en bon état.

Cette clôture a environ quatre pieds de haut, et trois d'épaisseur ; elle est plaquée en gazon sur ses faces, et couverte en genet, qui saillent de huit à dix pouces sur chaque face. Une partie a été faite a 1 sh. *la rod ;* mais au commencement du printems, on a été obligé de payer 14 ou 16 pences de la rod de sept yards ou vingt-un pieds.

Un garennier du voisinage a donné cet hiver 9 pences de pareille clôture, sans le chaperon,

qu'il ne compte poser que lorsqu'elle aura fait tout son effet. Cela est très-prudent : plusieurs rods d'étendue de la première, sont tombés en différens endroits.

Il y a dans les vallées et au sommet des collines, plusieurs emplacemens qui ont été habituellement cultivés. L'année dernière, quelques-uns furent cultivés pour les lapins, et on devroit faire de même tous les ans. Ainsi, dès que l'herbe se gâte, qu'elle devient mousseuse, rompez-la, labourez-la, semez-y des turneps (ils ne laisseroient pas lever la navette), afin de préparer le sol pour de l'orge et des herbages cultivés l'année suivante. Vous pourrez ainsi avoir une succession régulière de nourriture.

La manière dont les garenniers du Norfolck détruisent les aigles, les faucons et autres oiseaux de proie, est simple et naturelle. Ces oiseaux sont circonspects et soupçonneux : ils ne s'abattent ou se perchent que dans les endroits où ils peuvent voir librement tout autour d'eux : une butte, ou une place nue est leur endroit de prédilection pour se reposer. Les garenniers ont donc soin d'élever des buttes de terre coniques dans différens endroits de la garenne, et de placer au sommet des piéges de fer, où ces oiseaux se prennent.

## VOLAILLE.

Le comté de Norfolck est célèbre avec raison, pour ses bonnes dindes. L'espèce en est grande, et malgré cela, leur chair est fine, et le nombre qu'on en élève est plus grand que celui qui est produit par tout autre district d'égale étendue, ce qui vient peut-être d'une seule circonstance. On pense, en général, que pour élever des dindons avec succès, il est nécessaire qu'on ait un mâle dans la basse-cour, pour féconder les œufs. Cela détourne beaucoup de paysans d'en tenir, dans la crainte d'être obligé d'entretenir toute l'année un coq d'Inde vorace et dispendieux à nourrir, et beaucoup de fermiers, d'ailleurs, n'aiment point le bruit et l'embarras de ces animaux. Mais les bonnes ménagères de ce pays, savent bien qu'il n'est pas nécessaire que les dindes aient chaque jour leur coq, et qu'en les envoyant au mâle dans le voisinage, avant le tems de la ponte, un seul acte de politesse de ces messieurs, suffit pour féconder une couvée. De cette manière, elles se débarrassent de l'ennui et de la dépense qu'occasionnent ces coqs d'Inde, et cela fait qu'ici, beaucoup de petits fermiers et de paysans, élèvent des dindons. De

là vient le grand nombre que ce district en produit : quant à leur taille et leur bonté, elles viennent de l'espèce et de la nourriture, qui est généralement du sarrazin.

Il n'y a d'ailleurs rien à observer sur les oies, les canards ou les autres oiseaux de basse-cour de ce district, si ce n'est qu'ils sont au-dessous de la taille ordinaire, et qu'on est dans l'usage de mettre les jeunes oisons sur les fromens verds, trait d'intelligence des ménagères, qui je crois, est particulier à ce pays.

Les volailles de toute espèce sont vendues au marché, plumées, piquées, prêtes à mettre à la broche; elles sont en général si grasses, si appétissantes, et arrangées avec tant de propreté, qu'on voit bien que les ménagères de ce pays, sont maîtresses passées dans l'art d'élever et d'engraisser la volaille.

Il n'y a rien à observer à ce sujet dans les autres districts, qui suivent à tous égards ce qui se pratique sur cela dans le reste de l'île.

## CANARDIÈRES.

Les lacs et les étangs qui sont en grand nombre dans les cantons du sud de l'Est-Norfolck, sont des pépinières innombrables d'oiseaux sau-

vages de toutes espèces, sur-tout de canards, qui sont pris dans des canardières, qu'on fait sur les bords de ces eaux; et comme on en prend beaucoup, il y a certaines situations où cela peut être considéré comme un produit appartenant à l'économie rurale.

Il faut beaucoup de jugement pour bien établir, ainsi que pour diriger l'usage d'une canardière. Un propriétaire de ce voisinage a fait venir quelqu'un de Lincoln, pour lui en faire une. Mais après une grande dépense de canaux, (pipes), d'abris, de filets, etc., elle s'est trouvée sans succès. Les canaux étoient trop droits, trop fermés, trop serrés et trop étroits à l'embouchure; on n'avoit ménagé aucune banquette où les oiseaux pussent se reposer. En un mot, elle ressembloit trop à un piége, pour qu'ils pussent s'y tromper.

Les principes qui doivent diriger dans l'établissement d'une canardière, sont tels que je vais les rapporter.

Le canard sauvage est un oiseau soupçonneux, qui se plaît dans la retraite. La première chose à faire, est donc que le lieu choisi soit solitaire et tranquille, afin qu'il puisse y être sans défiance. Ce goût pour la solitude, fait qu'il aime les eaux dont les bords sont couverts de sous-

bois et de plantes aquatiques. Ainsi quand le lieu n'en possède pas, il faut y en mettre; car ce n'est pas seulement l'amour de la solitude, mais le besoin de chercher sa nourriture qui l'y conduit.

Néanmoins, à certains tems de la journée, lorsque ces oiseaux ont mangé, ils se plaisent également sur un gazon herbeux, au bord de l'eau; c'est là qu'ils se lustrent et graissent leurs plumes. On les voit quelquefois par centaines, ainsi que les autres oiseaux sauvages, sur les bords des grands étangs qui sont dans les pâturages fermés, s'amusant ainsi : et peut-être que rien ne les attire autant vers une eau quelconque, que cette commodité. Il est donc essentiellement nécessaire au succès, de ménager à l'embouchure du canal, des bords couverts d'un gazon fin, herbeux et doux, afin d'attirer l'oiseau non-seulement à cette pièce d'eau, mais encore au lieu nécessaire.

Dès que, par ce moyen, on a attiré ces oiseaux à l'ouverture du canal, qui conduit de l'étang au filet en entonnoir, fixé à son extrémité, mais qui est caché parmi les arbres et les plantes aquatiques, il faut chercher à les faire entrer dans l'eau du canal, sans qu'ils prennent leur vol, et à les attirer en remontant le canal,

au piége qui leur est préparé : c'est là le difficile.

Pour les obliger à se jetter à l'eau, des bords où ils sont, on se sert d'un chien, et plus il ressemble à un renard, et mieux cela est ; on le fait sortir de derrière une masse de roseaux, placée sur le côté du canal pour cacher le chasseur et son chien, jusqu'au signal donné. Dès que l'oiseau voit le chien il se jette à l'eau, où il se croit en sûreté contre l'ennemi qu'il avoit à craindre.

Mais parmi ces oiseaux sauvages, on a eu la précaution d'en lâcher une dixaine de privés qui servent à leur inspirer de la confiance, et même à les attirer dans le lieu et sur les bords du canal. Aussitôt qu'ils se sont jettés à l'eau, ils voguent vers la tête du canal, où on leur donne constamment à manger, et où toujours ils ont trouvé leur asyle contre le chien. Le canard sauvage suit pendant que le chien vient par derrière, et détourne leur attention du piége dans lequel il donne.

Aussitôt que le chasseur qui a été attentif à l'opération à travers la palissade de roseaux qui le couvre, voit la multitude sous un ciel de filet préparé pour couvrir et renfermer la partie supérieure du canal, il se montre ; et aussitôt

les canards sauvages s'envolent ; mais rencontrant par-tout le filet impénétrable, au lieu d'un ciel réel formé de roseaux et de têtes de buissons, ils retombent dans l'eau, et n'osant reculer, de crainte du chasseur qui les suit de près, ils s'enfoncent davantage dans la queue du filet qui termine le canal.

Le propriétaire d'une canardière, de la véracité duquel je ne puis douter, m'a assuré avoir pris ainsi neuf douzaines de canards d'un seul coup.

Tel étant l'usage du canal, on conçoit facilement sa forme. Il faut qu'il ressemble à l'embouchure d'un ruisseau, ou à une crique naturelle formée par l'étang. Il faut que l'ouverture en soit spacieuse et exempte d'apparence de piége, afin qu'en s'abattant dans l'eau, l'oiseau sauvage, pendant qu'il peut encore réfléchir, ne voie aucune apparence de tromperie, et puisse suivre sans défiance les canards privés. Il faut aussi qu'il s'enfonce en serpentant, afin que son resserrement, les filets et le reste de l'appareil ne puissent être apperçus. La partie inférieure d'un cor-de-chasse français, est considérée comme la meilleure forme pour indiquer celle qu'il faut donner au canal d'un piége à canards.

Il reste encore à expliquer une circonstance

importante. Il est invariablement dans la nature du canard sauvage de prendre son vol avec la tête tournée au vent, et il est toujours imprudent de prétendre les prendre à un piége, à moins que le vent ne souffle du même côté où descend le canal, c'est-à-dire, si le vent ne vient du haut ou de la tête du canal : car tant que leur ennemi est sous le vent par rapport à eux, ils craignent moins d'entrer dans le canal, persuadés qu'ils pourront toujours s'envoler à volonté ; mais ce qui est d'une plus grande conséquence encore, c'est que si le vent remontoit le canal, lorsqu'ils prennent leur vol sous le filet de ciel, quelques-uns pourroient s'échapper, circonstance toujours à redouter, et ceux qui retombent dans l'eau, retomberoient quelquefois avec la tête au vent, et il seroit difficile alors de leur faire prendre le chemin de l'entonnoir.

Cette circonstance est si bien connue des chasseurs en général, que chaque piége est toujours disposé avec plusieurs canaux dirigés vers différens vents, lorsque le lieu le permet, afin de ne perdre aucune occasion favorable par la contrariété du vent.

## ABEILLES.

On recueille une grande quantité de miel dans le Norfolck ; mais il est en général d'une qualité inférieure, ce qu'on attribue à la quantité de sarrazin que l'on cultive annuellement dans ce pays, et dont la fleur qui fournit beaucoup de miel, plaît extrêmement aux abeilles.

Il ne paroît pas bien prouvé cependant que l'infériorité de ce miel soit dû à cette plante. Il ressemble, pour la couleur et l'odeur, au miel du nord de l'Angleterre, recueilli dans les bruyères, les ronces et les gentianes, qui abondent dans cette partie de l'île : et il me paroît probable que le brun et la rancidité du miel de Norfolck viennent de la même cause, c'est-à-dire, des bruyères, qui non-seulement sont en abondance dans les endroits stériles de ce comté, mais qui paroissent être une production naturelle du sol en général, vu que fréquemment même elles poussent dans les bons terreins, sur les bords des fossés et dans les autres endroits incultes ; ensorte que le mal vient de là, sinon en totalité, au moins en partie. Car il est très-connu que la bruyère produit beaucoup de miel, mais qu'il n'est pas d'une bonne qualité.

Je ne prétends pas en conclure que la fleur de sarrazin donne de bon miel, et qu'elle ne contribue pas à altérer la qualité de celui du Norfolck. Il est certain que ces fleurs ont une forte odeur fade qui déplaît à beaucoup de gens : mais l'odeur des féves n'est-elle pas aussi forte et aussi fade, et même aussi désagréable à beaucoup de gens? Je desire seulement que le mauvais effet du sarrazin sur le miel puisse rester douteux jusqu'à ce qu'on s'en soit assuré par des expériences bien faites.

## NOTE.

L'année dernière, j'ai mis un essaim d'abeilles dans une ruche de bois, d'une construction particulière. Elles s'y sont plû, et dans le cours de l'été, elles ont fait une bonne provision de miel. Mais la douceur de l'automne, et la longueur du printems ont été fatales à la plus grande partie des abeilles de ce pays ; et entr'autres, à celles-là. Néanmoins, je laissai, par inattention, la ruche à sa place, avec les rayons vides qui y étoient.

Passant près de cette ruche, le 24 juillet, qui étoit cette année, le tems où l'essemage étoit à son plus haut degré, je vis plusieurs abeilles

autour de l'entrée de la ruche ; mais dans la soirée, elles disparurent. Le matin suivant, elles revinrent, et l'après-midi, elles furent suivies par un fort grand essaim, qui prit possession de la ruche. En peu d'heures, elles commencèrent à sortir les morts et à nettoyer leur nouvelle habitation ; opération à laquelle elles employèrent cette journée et la suivante.

Peut-être étoit-ce un essaim qui s'étoit attaché à quelqu'arbre du voisinage ; les premières que j'avois vues alloient à la découverte, pour trouver quelqu'arbre creux, ou quelque fente de rocher.

Ou peut-être aussi venoient-elles de quelque ruche du voisinage ? On m'a dit depuis que cela arrivoit souvent, et qu'on regarde comme un acte peu digne de bons voisins, sinon malhonnête, de laisser en place une ruche où l'essaim est mort. Un ouvrier en a suivi un cette année, de son jardin jusqu'à celui d'un fermier des environs.

Il y a des circonstances dans l'histoire de ces petits, mais intéressans objets de l'économie rurale, qui, quoique bien connues dans cette partie du royaume, me semblent assez ignorées ailleurs.

# ABEILLES
## DU
# COMTÉ D'YORCK.

Ce pays peut être nommé un pays d'abeilles ; sur-tout les Morelands et les bords du nord de la vallée, où de tout tems on en a tenu beaucoup, et où l'on recueille beaucoup de miel ; les mouches en retirent beaucoup des fleurs de bruyère ; mais il est d'une qualité inférieure, brun et d'une odeur forte.

On observe un contraste singulier entre les rayons de printems et les rayons d'automne, dans les ruches situées entre les bruyères et les terres cultivées. Les premiers tirent leurs produits des prairies, des pâturages, des arbres et des terres cultivées, et les derniers ne sont alimentés que par les fleurs de bruyères, dont aucune espèce ne fleurit avant la fin de l'été. Les rayons de la première espèce sont blancs comme de la neige ; et le miel limpide, presque comme l'huile la plus pure. Ceux de la seconde sont bruns, et le miel qu'ils rendent, ressemble à de

la résine fondue, tant pour la couleur que pour la consistance. Cette différence est plus frappante encore, lorsqu'on a transporté les ruches des parties basses des collines qui bordent la vallée, dans les vallons des Morelands, pour s'y remplir de miel; cette pratique qui paroîtra sans doute singulière, est suivie avec succès.

Dans l'hiver de 1782 à 83, les abeilles de ce pays périrent généralement. Beaucoup de ceux qui en tiennent, perdirent tous leurs essaims. Je me rappelle d'avoir vu en 1784, douze à quinze tablettes dans un jardin, sans qu'il y eut une seule ruche occupée.

Mais l'universalité de la destruction, qui fut telle que personne ne se rappelloit rien de semblable, fut moins remarquable encore que la manière dont elle fut opérée. On vit les abeilles périr successivement, quoiqu'elles eussent une abondance de miel dans leurs ruches; et il n'y avoit plus une seule mouche, tandis qu'il restoit une quantité de miel intact.

Une personne qui a observé les abeilles, et dont les opinions sont souvent bien fondées, pensoit que cet effet venoit d'un défaut de propagation, dans la supposition que l'année précédente n'avoit pas été une année de reproduction, et que celles qui avoient péri successive-

ment, étoient les anciennes mouches qui mouroient de vieillesse.

Il peut y avoir quelque vérité dans cette opinion ; le printems et l'été de 1782, extrêmement tardifs et humides, peuvent avoir fait avorter les jeunes essaims ; mais il est sans vraisemblance que tous aient éprouvé le même sort ; et qu'au moins une ruche sur dix n'ait pas amené un essaim à bien. Car, dans cette supposition, quelque peu nombreuses que fussent les jeunes, elles auroient survécu, ayant une ample quantité de miel pour leur nourriture.

Dans le cours du printems de 1783, un accident m'a fourni une théorie qui paroît expliquer plus complettement ce phénomène.

Faisant attention un jour à un saule femelle en fleurs, j'observai que les abeilles fourrageoient parmi ses fleurs, comme elles faisoient parmi les chatons d'un arbre voisin.

Cela me conduisit à examiner la nature des matériaux qu'elles rassembloient, et à voir si les différentes parties de la génération, même des fleurs hermaphrodites, ne fournissoient pas des matériaux distincts. On sait que le miel est recueilli du nectaire. La cire peut être considérée comme formée de la mucosité visqueuse du pistil, comme la nourriture des abeilles pa-

roit être purement une agrégation de la farine ou poussière des étamines.

Ceux qui tiennent des abeilles, savent très-bien, en général, et Wildman assure lui-même, que les abeilles ne peuvent vivre sans cette nourriture; qu'elles ne peuvent se nourrir du miel seul, me paroît un fait bien connu. Mais le miel, exprimé un peu fort des rayons qui le renferment, contient de cette nourriture (bee bread, pain d'abeille), aussi bien que du miel, et cela est regardé comme une ressource pour elles, lorsque leur provision est épuisée.

En admettant que les abeilles aient besoin de ce pain, aussi bien que de miel pour se nourrir l'hiver; et admettant que ce pain soit une réunion de la farine des étamines des fleurs, le phénomène en question peut s'expliquer aisément.

Il est bien reconnu que les fleurs sont très-réservées à exposer en dehors, pendant un tems pluvieux, les parties de la génération qu'elles contiennent. Il ne suffit pas que les étamines soient à l'air, pour qu'elles soient disposées et propres à l'usage des abeilles; il faut que les anthères soient crevées par le soleil, avant que les abeilles puissent charger leurs serres de la poussière qui y est contenue, et qui, une fois mise à l'air, peut être lavée ou secouée par la première

forte pluie ; ainsi, il doit leur être très-difficile de recueillir ce pain dans un tems pluvieux, et leur récolte, dans ce cas, est précaire et peu considérable.

Leur récolte de miel et de cire dépend moins du tems ; car la fleur une fois ouverte, l'abeille peut librement fourrager le nectaire et le pistil, dont les productions sont moins susceptibles de la pluie que la farine ou poussière des étamines. D'ailleurs, on sait, je crois, de manière indubitable, que les abeilles recueillent du miel, de ce qu'on nomme, peut-être très-improprement, *rosée de miel* (honey dew), ainsi que des fleurs mêmes.

Ne peut-on pas tirer de tout ceci la conclusion suivante ?

Le printems et l'été de 1782, ayant été extrêmement mouillés, la matière qui forme la nourriture, le pain des abeilles, a été très-rare : cette conséquence en est une suite nécessaire ; mais que par des intervalles de beau tems, ou par une abondance de ce miel de rosée, elles ont pu faire une ample récolte de miel. Tant que le pain a duré, les abeilles ont vécu ; même elles ne sont pas mortes toutes à-la-fois, dès que leur provision a été épuisée. Le miel a prolongé leur existence, en raison de leur âge ou de leur cons-

titution. Les individus sont morts successivement, à fur et mesure que la maladie ou la famine les atteignoit ; jusqu'à ce que tous aient péri, non faute de miel, mais par la disette d'une substance plus nutritive ; ce qui soutient et entretient leur vie.

*Fin du tome quatrième.*

# TABLE

Des matières contenues dans ce volume.

*Chevaux des comtés de Norfolck, d'Yorck, de Glocester et des comtés intérieurs.* Page 1

*Animaux de travail des comtés d'Yorck, de Glocester, des Cotswolds et des comtés intérieurs.* 41

*Bétail des comtés de Norfolck, d'Yorck, de Glocester et des comtés intérieurs, avec un détail des laiteries du Norfolckshire, du Berkshire et du Wiltshire.* 61

*Détail sur les laiteries du comté de Norfolck.* 125

*Bétail du comté d'Yorck.* 167

*Bétail des montagnes des Cotswolds.* 202

*Bétail de la vallée de Glocester.* 206

*Laiteries du comté de Glocester.* 250

*Laiteries de la vallée de Berkeley.* 298
*Laiteries du Nord-Wiltshire.* 334
*Observations générales.* 373
*Bétail du comté d'Hereford.* 396
*Animaux domestiques des comtés intérieurs.* 401
*Bétail.* 412
*Moutons des comtés de Norfolck, d'Yorck et des Wolds, de Glocester, des Cotswolds, d'Hereford et des comtés intérieurs.* 472
*Cochons des comtés de Norfolck, de Glocester et des Cotswolds, ainsi que des comtés intérieurs.* 562
*Observations générales.* 575
*Lapins, volaille et abeilles des comtés de Norfolck, d'Yorck, ainsi que des Wolds et des Cotswolds.* 610
*Volaille.* 625
*Canardière.* 626
*Abeilles.* 632
*Abeilles du comté d'Yorck.* 635

Fin de la table.





